

**КНИГА  
ГАСТРОНОМА**

проверено, всё получится

# про шоколад







**КНИГА  
ГАСТРОНОМА**

проверено, всё получится

# про шоколад

Москва  
Издательский дом «Вкусная жизнь»  
Издательство «Эксмо»  
2008



## Содержание

1	Введение	6
2	Арсенал	10
3	Мастер-класс	12
4	Печенье и вафли	28
5	Торты, пироги, пирожные	54
6	Кексы и пудинги	82
7	Конфеты	104
8	Десерты	124
9	Напитки	154
10	Несладкий шоколад	172
11	Соусы	198
12	Что-то особенное	210
13	Украшения из шоколада	232
14	Словарь	244
15	Таблица мер и весов	250
16	Алфавитный указатель	252



Для миллионов людей на нашей планете нет ничего притягательнее, чем эта небольшая коричневая плитка, аккуратно завернутая в шуршащую фольгу. Ну разве что бархатистые шарики с божественно нежной начинкой... Или чашка восхитительно ароматного густого напитка... В любом случае имя этой страсти – шоколад. Человечество наслаждается им уже несколько столетий.

Однако прежде чем вы положите в рот кусочек шоколада и с наслаждением закроете глаза, он проделает долгий путь – как в прямом, так и в переносном смысле. Источник шоколада – дерево какао – растет исключительно неподалеку от экватора (шаг вниз/шаг вверх – 20°) в Гане, Малайзии, Бразилии... Но крупнейший поставщик какао-бобов на мировой рынок – Кот д'Ивуар, Берег слоновой кости. И хотя для этой страны шоколад – бизнес государственного масштаба, растят деревья какао на маленьких частных плантациях. Только семья может заботиться об этих деревьях как о родных детях. Они довольно капризные, и до трех-пятилетнего возраста от них, как от любого нормального ребенка, толку не добьешься.

Существуют три разновидности дерева какао: Криолло, Форастеро и Тринитарио. Криолло – редкие и прихотливые, их бобы самые дорогие, с тонким насыщенным ароматом, шоколад из них получается очень изысканный. Форастеро – самые распространенные, именно из них делают конфеты и плитки, которые мы едим каждый день. Тринитарио – гибрид Криолло и Форастеро, растет плохо и не очень распространен.

Плоды дерева какао выглядят очень нарядно: похожие на дыню с заостренными концами, довольно крупные, ребристые, яркие (от нежно-желтого до красно-лилового или темно-оранжевого цвета). Впрочем, самые лучшие бобы добывают из зеленых плодов. Собственно какао-бобов – фиолетовых зерен без малейшего запаха шоколада – в плоде не так уж много, не больше 30–40. Чтобы приготовить килограмм шоколада, нужно в среднем пятьсот бобов. При том, что с каждого дерева в год собирают не больше пятидесяти плодов, остается только удивляться, что шоколад так дешево стоит.

Плоды на плантациях собирают вручную, срезая с веток специальными ножами, прикрепленными к длинным палкам. Глава семьи (или фирмы) с домочадцами собирают их в корзины и относят на край поля, где их разрезают (хороший «разрезальщик» вскрывает по 500 плодов в день), вынимают мякоть вместе с бобами и перекладывают в таком виде в другие корзины. Там, накрытые листьями, бобы будут находиться несколько дней. При влажном жарком климате мякоть быстро преет, и в бобах начинается процесс ферментации. В свежих зернах не только нет шоколадного запаха – они и на вкус довольно горькие, и вяжут. Ферментация чудесным естественно-химическим образом избавляет какао-бобы от этих неприятных качеств, давая им зачатки того, за что все так любят шоколад. Но это только самое начало того самого долгого пути.











## 1. Введение

Потом бобы очищают от мякоти, которая в дальнейшем послужит сырьем для производства алкоголя. Теперь внутренне преобразованные бобы нужно высушить. Это можно делать при помощи сушилок, но поток горячего воздуха с посторонними запахами плохо влияет на качество продукта. Поэтому предпочтительнее натуральные солнечные лучи. Туземное население раскладывает бобы на всех хотя бы чуть-чуть, по их понятиям, подходящих поверхностях: на больших подносах; на крышах домов, сараев и машин; на матрасах и гамаках; на земле, на воловьих кожах или просто так... Отличная картина, особенно если смотреть на нее с высоты полета местного «кукурузника». Первично просушенные бобы пакут – и они наконец отбывают за океан.

Прибыв на фабрику, бобы отправляются «на инспекцию». Их перебирают, потом очищают от кожуры и жарят в ростерах. Или наоборот: жарят, потом очищают и еще дожаривают – у разных производителей по-разному. Качество шоколада зависит от обжарки едва ли не больше, чем от качества самих бобов – именно оно извлекает из них истинный аромат шоколада. Обжаривание и последующее дробление освобождают главную часть боба – его ядро (у нас в производстве оно называется «какао-крупка»). Ядра измельчают – и в процессе измельчения образуется замечательный продукт, который англоязычные народы называют очень элегантно: chocolate liquor, а русскоязычные по-простому: «какао-тертое». Это густая очень ароматная масса, в которой из ядер за счет механического нагревания выделилось какао-масло.

С этой массой можно произвести два вида операций. Во-первых, пустить под пресс и отжать практически все масло. Тогда получится какао-порошок. Его облагораживают, ароматизируя ванилином, корицей, кассией и другими специями или эфирными маслами. Во-вторых, в какао-тертое можно добавить еще какао-масла, отжатого из другого «ликера», – тогда образуется смесь, из которой в дальнейшем приготовят шоколад. Только для этого ее нужно еще измельчить и долго-долго, тщательно-тщательно перемешивать. Чем лучше это сделано, тем вкуснее будет шоколад.

В зависимости от того, что добавляют в эту смесь, получится определенный сорт шоколада. Если добавляют только ваниль (ванилин) и немножко сахара, это будет горький (или темный) шоколад – содержание какао-бобов больше 60%. Если добавляют сахар и молоко – молочный (25–32% какао). А если нужно приготовить белый шоколад, в него какао-тертое не добавляют вовсе – только масло.

Распространенное заблуждение, кстати, заключается в том, что чем больше в шоколаде какао-бобов, тем он качественнее. Это не вполне так. В хорошем шоколаде должно быть много какао-масла! Это дорогой продукт, ароматный и нежный – и его очень часто заменяют на другие, значительно более дешевые растительные жиры, у которых в лучшем случае нет ни вкуса, ни запаха. В Европе долго дебатировался вопрос о таком продукте. Франция, Бельгия и Швейцария, которые его и за шоколад не считают, предлагали продавать суррогат отдельно от настоящего шоколада и называть его «веджелат». Но Великобритания, где народ такого рода батончики очень любит, не допустила дискриминации. Жаль – так было бы сильно легче ориентироваться в сложном шоколадном мире.



# 2.

## Арсенал

Если вы хотите готовить постоянно, а не время от времени, постарайтесь обзавестись всеми перечисленными здесь предметами. Даже если некоторые из них покажутся вам поначалу лишними, со временем вы поймете, что без них невозможно назвать свою кухню «хорошо оборудованной».



1



2



3



4



8



9



10



11



12



13



18



19



20



21



22



23



29



30



31



32



33



34



35



36

37



1. Набор кастрюль
2. Набор мисок
3. Разъемная форма для выпекания
4. Соковыжималка для цитрусовых
5. Формы для «мадленок»
6. Весы
7. Разделочная доска
8. Форма для саварена
9. Форма для кексов
10. Кухонные ножницы
11. Ложка для мороженого
12. Ситечко
13. Мерная ложка
14. Силиконовый коврик

15. Пергамент
16. Скалка
17. Сито
18. Формочки для печенья
19. Кулинарные кольца и корзиночек
20. Формы для тарталеток
21. Термометр
22. Кондитерский скребок
23. Кондитерский мешок с разными насадками
24. Форма для фигурного шоколада
25. Терка
26. Набор для фондю

27. Кофеварка «мокко»
28. Мельница
29. Маленький нож
30. Большой нож
31. Нож с зубчатым лезвием
32. Нож для чистки овощей
33. Силиконовая лопаточка
34. Венчик
35. Кулинарная кисточка
36. Деревянная лопаточка
37. Деревянная ложка
- 38–40. Кондитерские ножи-лопатки
41. Миксер
42. Блендер



5



6



7



14



15



16



17



24



25



26



27



28



38



39



40



41



42





Шоколад – ужасно капризная материя, готовить из него непросто. Все он норовит испортить ваши грандиозные планы: то поседеет, то расслоится, то закончится... Но есть люди, для которых шоколадное поведение давно не составляет тайны. Будем и мы учиться

**Как растопить и темперировать шоколад** Когда профессиональные кондитеры учили нас работать с шоколадом, они в один голос говорили: мало уметь правильно растопить шоколад. Если вы хотите, чтобы ваши шоколадные произведения не «поседали», то есть не покрылись белым налетом, нужно использовать так называемый темперированный шоколад.

1. Для того, чтобы растопить шоколад, вам понадобится «водяная баня». Доведите воду в кастрюле до кипения и снимите с огня. Шоколад, разломанный на небольшие кусочки, положите в жаропрочную миску.
2. Поставьте миску с шоколадом сверху на кастрюлю (миска должна прочно держаться на кастрюле). Сразу же начинайте непрерывно помешивать шоколад. Температура плавления черного шоколада составляет 50–55 °С, белого около 40–45 °С. Не топите шоколад на кипящей бане, иначе масса загустеет – и вы будете думать, что шоколад еще не растопился, а он на самом деле уже «заварился». Следите за тем, чтобы вода не попала в шоколад, в противном случае в нем образуются комки.
3. Затем вылейте растопленный шоколад на гладкую поверхность, например, на металлический стол или лист, а еще лучше на мраморный. Мрамор медленнее нагревается и быстрее остывает, что в работе с шоколадом дает преимущество.
4. Собирая и разгоняя шоколадную массу лопаточкой, охладите шоколад до 31 °С, если в помещении холодно, или до 29 °С, если тепло. Имейте в виду, что средняя рабочая температура темного шоколада 30–31 °С. Это чуть ниже, чем температура тела. Поэтому для того чтобы проверить, готов ли шоколад к работе, прикоснитесь к нему согнутым пальцем. Именно костяшкой, а не подушечкой, так как подушечки пальцев менее чувствительны к температуре. Правильно подготовленный темперированный шоколад при прикосновении должен показаться чуть прохладным.

#### Совет гастронома

Если в темперированный шоколад попадет хотя бы небольшая крошка твердого шоколада, то получится «эффект снежного кома» – вся шоколадная масса свернется. Если вы хотите, чтобы украшения выглядели безупречно, работайте в медицинских резиновых перчатках, чтобы не оставлять отпечатков от теплых рук.





**Гана́ш** Это, пожалуй, самый популярный шоколадный полуфабрикат, используемый в кондитерском деле. Попробуйте поэкспериментировать не только с его составом, но и с дальнейшим применением.

175 г темного шоколада (70% какао)  
50 мл сливок жирностью 35%  
120 мл молока  
35 г сливочного масла

1. Шоколад натрите на терке.
2. Вскипятите молоко, смешанное со сливками, добавьте измельченный шоколад и размягченное сливочное масло. Тщательно перемешайте.

#### Сливочный гана́ш

140 г темного шоколада (70% какао)  
200 мл сливок жирностью 22%  
1 ст. л. молока  
5 желтков  
1,5 ст. л. сахара

1. Натрите шоколад на терке и сложите в большую миску. Смешайте молоко со сливками и доведите смесь до кипения.
2. Желтки разотрите с сахаром и, постоянно размешивая, добавьте в молочную смесь. Влейте в миску с измельченным шоколадом, тщательно перемешайте.

#### Винный гана́ш

140 г темного шоколада (70% какао)  
125 мл сливок жирностью 35%  
50 г сливочного масла  
2 ст. л. красного сухого вина

1. Натрите шоколад на терке.
2. Вскипятите сливки, влейте их в измельченный шоколад. Добавьте размягченное сливочное масло. Постоянно размешивая, влейте вино.





**Шоколадная глазурь** В случае какой-нибудь кулинарной неудачи мелких размеров глазурь спасет вас как ничто другое, скрыв трещину в развалившемся торте или замаскировав провал в казалось бы безнадежно упавшем суфле.

120 г шоколада  
100 мл сливок  
1,5 ч. л. сахарной пудры  
1 ст. л. сливочного масла

**350 г**

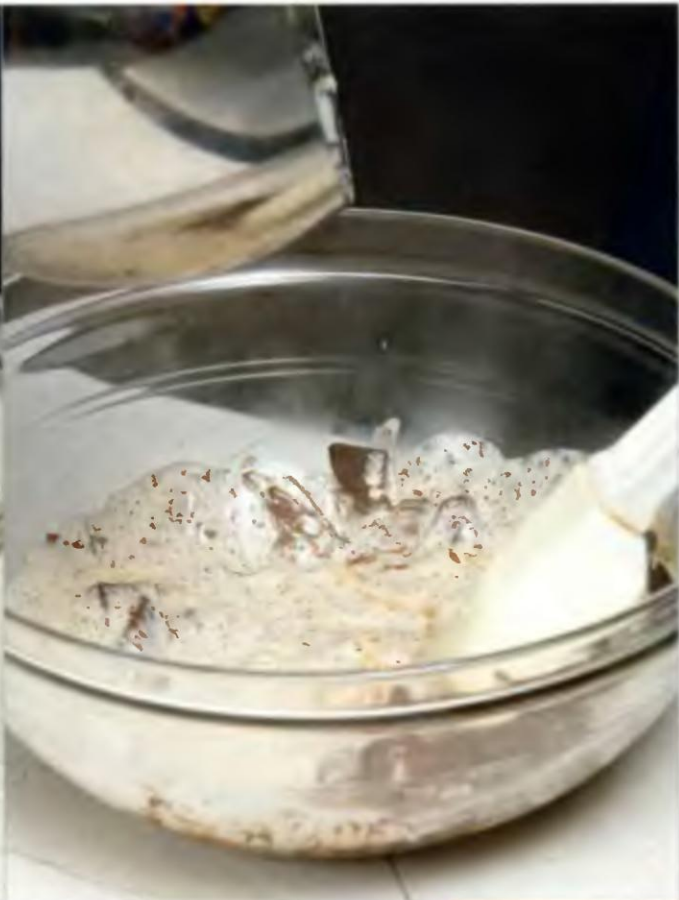
Подготовка: 15 мин.  
Приготовление: 20 мин.

1. Шоколад мелко порубите. Выложите в жаростойкую посуду, добавьте 2 ст. л. воды, сахарную пудру и половину сливок. Поставьте на водяную баню и готовьте, размешивая, пока шоколад не растворится. Снимите с огня.
2. Оставшиеся сливки разогрейте, не доводя до кипения, и добавьте в шоколад. Размешивайте от центра к бортикам посуды.
3. Добавьте масло, нарезанное маленькими кубиками. Когда глазурь остынет до температуры тела, с ней можно работать.
4. Остывшую глазурь можно повторно прогреть до нужной температуры. Глазурь используют для декорирования тортов, пирожных, булочек.

**Совет гастронома**

В процессе приготовления глазури помните, что ее очень важно не перегреть, иначе она будет комковатой. Желательно, чтобы температура сливок и шоколада при смешивании была одинаковой. Масло должно быть мягким.





**Карамель с орехами** Приготовленную таким образом карамель можно грызть просто так, если позволяет состояние зубов. А можно и украсить ей что-нибудь недостаточно, на ваш взгляд, красивое. Из разряда еды, конечно.

**2/3 стакана сахара**  
**100 г орехов кешью**

**300 г**

Подготовка: 15 мин.  
Приготовление: 5 мин.

1. Орехи обжарьте, постоянно помешивая, на сухой горячей сковороде, 4 мин. Половину орехов порубите ножом в крупную крошку.
2. Лист фольги слегка смажьте растительным маслом, выложите порубленные орехи. В сотейнике доведите до кипения 150 г сахара с 4 ст. л. воды. Готовьте, пока карамель не приобретет темно-янтарный цвет. Сразу же вылейте карамель на орехи и остудите.
3. С помощью скалки измельчите карамель в крошку.

#### Совет гастронома

Готовя ореховую карамель, выкладывайте на фольгу обжаренные и порубленные орехи очень тонким слоем. Поливать их сахарным сиропом лучше с помощью столовой ложки, тогда слой карамели будет относительно ровным.







**Шоколадное слоеное тесто** Очень хитрый предмет это слоеное тесто. Сначала его довольно долго учишься делать. А потом все, что из него приготовлено, начинает вести себя как мед у Винни-Пуха: вот оно есть... и его сразу нет!

**240 г сливочного масла**

**2 ст. л. какао-порошка**

**1,75 стакана муки**

**1/2 ст. л. сахара**

**щепотка соли**

**600 г**

Подготовка: 3 ч 30 мин.

Приготовление: 25 мин.

1. Дайте нагреться 200 г сливочного масла до комнатной температуры, затем разомните его руками, добавьте какао и тщательно перемешайте до полной однородности. Соберите шоколадное масло в прямоугольный брусочек толщиной 3 см, поместите на лист пергамента и поставьте в холодильник.
2. Оставшееся сливочное масло порубите небольшими кусочками. Просейте муку горкой, добавьте соль, сахар и масло. Сделайте в центре углубление и влейте 80 мл воды, замесите тесто. Скатайте его в шар, накройте и поставьте в холодильник на 15 мин. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 3 см, в центр положите шоколадное масло. Сверните тесто в виде конверта так, чтобы масло оказалось внутри. Накройте и поставьте в холодильник на 30 мин.
3. Присыпьте стол мукой и раскатайте тесто в прямоугольный пласт длиной 60 см. Сложите пласт втрое. Разверните его на 90° и снова раскатайте до длины 60 см. Вновь сложите втрое, накройте и поставьте в холодильник на 30 мин. Такое раскатывание теста в перпендикулярных направлениях называется «дать тесту 2 оборота».
4. Повторите эту операцию еще 2 раза с интервалом в 30 мин. Теперь шоколадное слоеное тесто готово для выпечки.

#### **Совет гастронома**

Слоеное тесто лучше всего приготовить накануне. Завернутое в пищевую пленку, оно может храниться в холодильнике 3–4 дня, а в морозильной камере и того больше – 2–3 недели. Размораживать тесто надо в прохладном месте за 4 часа до использования.





**Шоколадное песочно-ореховое тесто** Это, наверное, самое простое тесто из всех. И оно заметнее всего отличается в лучшую сторону от покупного (если вам удастся это покупное найти).

1 стакан муки с горкой  
2,5 ст. л. какао-порошка  
4 ст. л. сахара  
4 ст. л. мелко смолотого миндаля  
или фундука  
150 г сливочного масла  
2 яйца

**600 г**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 15 мин.

1. Смешайте просеянную муку с какао, сахаром и молотыми орехами. Сделайте в центре углубление и положите в него размягченное и разделенное на маленькие кусочки сливочное масло. Перетирайте тесто пальцами или порубите его ножом до состояния хлебных крошек.
2. Вбейте яйца и вымешивайте, пока тесто не станет гладким и однородным. Скатайте в шар, заверните в пленку и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

**Совет гастронома**

Песочное тесто, так же как и слоеное, можно готовить накануне и хранить в холодильнике 3–4 дня, а в морозильной камере – 2–3 недели.





**Тесто для бриошей** Бриоши – это самое сдобное «хлебобулочное изделие». Классические французские бриоши, как ни странно, выглядят однако очень по-русски: благодаря шарiku теста, который прикрепляется сверху к основной булочке, они очень напоминают матрешек-неваляшек.

1,5 стакана муки  
2 ст. л. какао-порошка  
3 яйца  
20 г свежих дрожжей  
180 г сливочного масла  
2–3 ст. л. молока  
2 ст. л. сахара  
щепотка соли

**750 г**

Подготовка: 2 ч 30 мин.

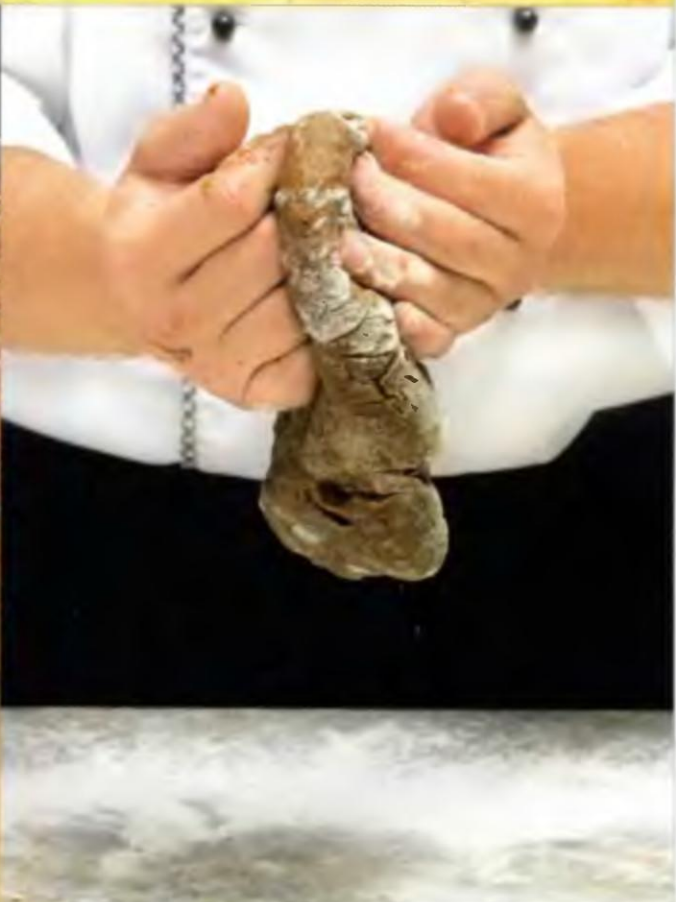
Приготовление: 35 мин.

1. Просейте муку и какао в большую миску, добавьте соль и сахар, перемешайте. Раскрошите дрожжи, сверху вбейте яйца и, постепенно добавляя молоко, замесите тесто. Это можно сделать вручную или с помощью миксера. Вымешивайте тесто, пока оно не станет гладким, блестящим и эластичным.
2. Сливочное масло разомните и сразу вмешайте в тесто. Слегка присыпьте тесто мукой, положите в миску и поставьте в теплое место на 1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.
3. Обомните тесто руками и с силой отбейте о поверхность стола. Верните в миску, накройте и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

**Совет гастронома:**

Тесто для бриошей лучше всего получается в холодном помещении и из холодных продуктов (за исключением того времени, когда тесто поднимается). Если у вас дома есть мраморная доска, вы можете готовить тесто на ней, предварительно подержав ее в морозильнике несколько часов.







**Основной бисквит** Есть люди, которые с бисквитом на короткой ноге. Делают его из любых яиц, а белки в пену взбивают чем угодно, хоть вилкой, за 2 минуты. Одна такая дама и научила нас этому замечательному рецепту.

3 яйца

1 стакан муки

200 г сахара

1 пакетик разрыхлителя

50 мл молока

30 г сливочного масла

щепотка соли

6–8 порций

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 25 мин.

1. Муку просейте вместе с разрыхлителем.
2. Отделите желтки от белков. Желтки взбейте с молоком, сахаром и растопленным сливочным маслом. Добавьте муку, перемешайте.
3. Белки взбейте с щепоткой соли в густую пену. Аккуратно введите в желтковую массу.
4. Противень с высокими бортиками накройте листом пергаменты и сбрызните водой. Влейте бисквитное тесто и выпекайте 25 мин. в разогретой до 180 °С духовке, не открывая дверцу до готовности бисквита, чтобы он не опал.

#### Совет гастронома

Главная операция в приготовлении бисквита – это ввод взбитых белков в желтковую массу. От того, насколько аккуратно вы это сделаете, зависит, будет ли ваш бисквит пышным и воздушным.

Итак, сначала добавьте во взбитые белки 1–2 ст. л. желтковой массы. Перемешайте очень легкими движениями, следя за тем, чтобы белки не опали. После этого введите подготовленные белки в оставшуюся желтковую массу и такими же легкими движениями перемешайте деревянной лопаточкой от центра к краям.





# 4.

## Печенье и вафли



Выбор печенья в магазинах в наши дни так велик, что это даже несколько обескураживает. И вот вы ходите между этими бесконечными рядами полок, мучительно пытаетесь выбрать ту самую, единственную (на сегодняшний вечер, или утро, или обеденный перерыв) пачку или коробочку, содержимое которой составит правильную компанию вам и вашей чашечке кофе. И совсем не всегда эти поиски оказываются удачными. Так что мы все же – за домашнее печенье. Печь его не так уж долго и чаще всего совсем не сложно. По крайней мере, не сложнее, чем бродить между полками.

**Пряное шоколадное печенье с фундуком** Привыкли к тому, что печенье обычно – штука довольно пресная? Аромат этого наполнит собой весь шкаф. И даже кухне немножко достанется.

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

2 стакана муки  
200 г сливочного масла  
1 яйцо  
1/2 стакана темного сахара  
мусковадо  
4 ст. л. какао-порошка  
100 г жареного фундука  
1 палочка корицы  
1 звездочка бадьяна  
5 бутонов гвоздики  
10 горошин душистого перца  
1 ч. л. кофейных зерен  
1 пакетик (8 г) ванильного сахара  
щепотка морской соли

**примерно 35 штук**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 30 мин.

1. Палочку корицы разломайте, положите в кофемолку вместе со всеми остальными специями и кофейными зернами, смелите в порошок. Просейте муку со специями и какао-порошком, добавьте ванильный сахар. Слегка порубите орехи.
2. Охлажденное масло нарежьте кусочками, положите в мучную смесь и порубите ножом или вилкой так, чтобы получились крошки. Всыпьте сахар; добавьте взбитое яйцо и соль, быстро перемешайте. Добавьте орехи и перемешайте еще раз.
3. Накройте тесто пленкой и поставьте в морозильник на 15 мин. Затем разделите тесто на части и сформируйте из него колбаски диаметром 3 см, заверните их в пленку и поставьте в холодильник на 3 часа.
4. Затем нарежьте колбаски тонким ножом (нагревая его в кипятке) на печенья толщиной 1,5 см, выложите их на противень, выстланный пергаментом. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 15–20 мин.; через 10 мин. переверните печенья на другую сторону. Остудите и подавайте с кофе по-восточному.

### Совет гастронома

Если у вас нет сахара мусковадо, можете использовать любой тростниковый сахар, предварительно измельчив его до состояния сахарной пудры и прибавив столовую ложку меда.





**Полумесяцы с шоколадом** Этот рецепт мы знаем так давно, что даже как-то неприлично. Мы его взяли у наших мам и бабушек – а те, в свою очередь, из эпохальной книжки «Детское питание» 1957 года издания. Правда, в оригинале никакого шоколада не было.

1 стакан муки с горкой  
2 желтка  
2 ст. л. сливочного масла  
100 г сахара  
1/2 ч. л. корицы  
щепотка соли  
щепотка соды  
100 г любого шоколада

**примерно 12–14 штук**

Подготовка: 1 ч 25 мин.

Приготовление: 15 мин.

1. Из сахара и 4 ст. л. воды сварить сахарный сироп до полного растворения сахара, остудить.
2. Масло размягчить, растереть с желтками и сахарным сиропом. Всыпать муку с корицей и содой и замесить густое тесто. Скатать его в шар, закрыть пленкой и дать постоять 1 ч.
3. Разделить тесто на несколько частей, скатать из них колбаски, нарезать их кусками длиной 5–6 см. Сформировать полумесяцы, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до 170 °С духовке до золотистого цвета, 15 мин. Вынуть, остудить.
4. Растопить шоколад на водяной бане, слегка остудить. Подготовить решетку, постелив под нее бумажные полотенца или пленку. Окунать полумесяцы концами в растопленный шоколад и выкладывать на решетку, стараясь, чтобы шоколад как можно меньше касался поверхности. Поставить решетку в холодильник и дать шоколаду полностью застыть.

**Совет гастронома**

Эти полумесяцы можно приготовить не на сахарном сиропе, а на сахарно-медовом. Для этого замените половину сахара 3 ст. л. жидкого меда, который нужно добавить в уже готовый сахарный сироп и тщательно перемешать. В этом случае вы можете добавить другие растолченные специи, например:

Кардамон  
Гвоздику  
Куркуму

Розовый перец  
Бадьян  
Анис





**Бискотти** С итальянского biscotti переводится как «дважды испеченные». Еще их называют кантучини. Это традиционное тосканское печенье, которое испокон веку едят после сытной трапезы, обмакивая в сладкое итальянское вино, Vin Santo. А мы его обычно обмакиваем в кофе с молоком, как французы обмакивают круассаны. Это, по-нашему, и называется космополитизм.

1 стакан муки  
2/3 стакана сахара  
1 ст. л. разрыхлителя  
2 яйца  
100 г любого шоколада  
100 г очищенных несоленых  
фисташек  
цедра 1 апельсина

**примерно 20 штук**

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Просейте муку с разрыхлителем в миску, добавьте сахар и порубленный произвольно шоколад. Добавьте взбитые яйца и перемешайте. Положите фисташки и измельченную апельсиновую цедру, еще раз перемешайте.
2. Замесите тесто, сформируйте из него длинный прямоугольник и положите на смазанный маслом противень. Слегка прижмите сверху и запекайте в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. до бледно-желтого цвета.
3. Выньте противень из духовки, переложите прямоугольник на доску и остудите (не дольше 10 мин.), а затем нарежьте по диагонали ломтиками толщиной 1–2 см. Если хотите, можете нарезать его более мелко – на квадратики. Положите бискотти обратно на противень и запекайте еще 10 мин. до золотистого цвета. Полностью остудите и переложите в емкость с плотно закрывающейся крышкой. В таком виде бискотти будут храниться несколько недель.

#### Совет гастронома

Традиционно бискотти делали с миндалем. В последнее время стало модно добавлять в тесто фисташки. Но можно печь бискотти с любыми другими орехами: грецкими, фундуком, макадамией, кэшью. еще нам нравится несладкий вариант бискотти с тыквенными семечками – он отлично сочетается с мягкими благородными сырами.





**Печенье с шоколадными «чипсами»** Это печенье, конечно, можно купить в магазине. Оно обычно стоит недорого, а выбор фирм, которые его производят, довольно велик. Но делать его дома с детьми – это такое удовольствие! И времени занимает всего ничего...

1 стакан муки  
1 стакан сахара  
1 большое яйцо  
160 г сливочного масла  
100 г любого шоколада  
1 пакетик ванильного сахара  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
щепотка соли

**примерно 20–25 штук**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Просейте муку в миску, добавьте разрыхлитель и соль, перемешайте.
2. Шоколад порубите маленькими кусочками.
3. В другой миске разотрите размягченное масло с сахаром и ванильным сахаром до пышности. Вбейте яйцо, продолжая растирать. Постепенно добавляйте муку, а когда тесто будет однородным, всыпьте шоколад.
4. Слегка смажьте противень маслом, выкладывайте тесто десертной ложкой кружками на расстоянии 5–7 см друг от друга. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 5 мин. Выньте противень, дважды аккуратно стукните им по столу или рабочей поверхности и верните в духовку. Выпекайте до золотистого цвета еще 4–5 мин. Остудите и подавайте.

#### **Совет гастронома**

Если вы захотите сделать это печенье полностью шоколадным, добавьте в тесто на первом этапе вместе с мукой 1–2 ст. л. несладкого какао-порошка. Только обязательно просейте его, там часто встречаются комки.





**Шоколадно-миндальная «черепица»** Как сказали хорошо знакомые нам дети-тинейджеры, «от этой черепицы реально сносит крышу!» Переводим: «Это замечательное печенье представляет серьезную угрозу для тех, кто сидит на диете, ибо от него совершенно невозможно оторваться».

горсть очищенного миндаля  
2/3 стакана мелкокристаллического сахара  
1/3 стакана муки  
1 ст. л. какао-порошка  
150 г сливочного масла  
2 белка  
1 ст. л. ликера Амаретто  
щепотка соли

**примерно 12 штук**

Подготовка: 45 мин.

Приготовление: 25 мин.

1. Миндаль измельчите в кухонном комбайне или кофемолке в порошок. Если получается слишком крупно, подсушите миндальную крошку 10–15 мин. в духовке при 60 °С и измельчите еще раз.
2. Слегка взбейте белки. Смешайте в большой миске просеянную муку с миндальным порошком, солью и сахаром. Добавьте белки и ликер, тщательно перемешайте. Добавьте размягченное при комнатной температуре масло и вмешайте до однородности.
3. Противень накройте листом пергамента. Выложите тесто ложкой на противень (по 1 ч. л. на каждое печенье) на расстоянии 7 см друг от друга. На противень влезет не больше 4 штук.
4. Вилкой, смоченной в холодной воде, немного размажьте тесто по кругу. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 6–8 мин. Дайте печенью немного остыть, затем очень аккуратно переложите на блюдо. Повторите с оставшимся тестом.

#### **Совет гастронома**

Если горячую «черепицу» выложить на скалку или тонкую бутылку, прижать руками края и дать полностью остыть, печенье приобретет форму вазочки.





**Миндальное печенье «Опера»** Это довольно скандальное печенье. За копирайт на его изобретение спорили две известных парижских кондитерских: Клиши на бульваре Бомарше и Даллойу в районе Опера. У первой вроде бы было преимущество: именно ее шеф-кондитер Луи Клиши представил миндальный десерт, тогда больше напоминавший торт, на Кулинарной Выставке 1903 года. Но история все же предпочла другое название – в честь парижского театра Оперы.

75 мл молока  
100 г темного шоколада (60% какао)  
1,5 ст. л. сливочного масла  
130 г молотого миндаля  
1,5 стакана сахарной пудры  
4 белка  
2 ст. л. сахара  
1 ст. л. какао-порошка

**40 штук**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 15 мин.

1. Приготовьте глазурь. Мелко порубите шоколад и сложите его в миску. Молоко доведите до кипения и сразу же влейте в шоколад. Перемешайте до однородности. Масло нарежьте небольшими кусочками и добавьте в шоколадную смесь. Растопите, осторожно перемешивая деревянной ложкой.
2. Просейте вместе сахарную пудру и какао-порошок, добавьте миндаль. Венчиком взбейте белки в густую пену, добавив в самом конце сахар. Всыпьте в белки получившуюся смесь пудры, какао и миндаля, осторожно перемешивая деревянной ложкой.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой. Выдавите тесто на противень, покрытый пергаментом, в виде небольших полусфер диаметром примерно 3 см и поставьте в духовку, разогретую до 200 °C на 2 мин. Уменьшите температуру до 180 °C и печите еще 7 мин.
4. Достаньте противень из духовки, приподнимите за угол лист пергамента и влейте под него 0,5 стакана холодной воды. Дайте печенью остыть. Глазурь переложите в кондитерский мешок. Нанесите немного глазури на ровную поверхность одного печенья, положите сверху второе и слегка прижмите. Так же склейте по два все оставшееся печенье.

#### Совет гастронома

Чтобы это печенье выглядело по-настоящему красиво, все испеченные миндальные кружки должны быть одного размера. Поэтому мы советуем, потратить еще минут 5 и нарисовать на пергаменте, которым вы застелите противень, кружки нужного вам диаметра. Это легко сделать, обводя карандашом небольшую баночку (например, из-под специй). После чего выдавливайте тесто из мешка четко по контуру нарисованных кружков.





**Крошки брауни** Брауни – любимый американский детский десерт. На первый взгляд нечто среднее между печеньем и шоколадом. Со второго понимаешь, что брауни лучше и того, и другого. Мы печем их маленькими: тогда можно съесть много и не будет мучить чувство вины.

**180 г темного шоколада (60% какао)**

**2 яйца**

**150 г сливочного масла**

**3/4 стакана сахара**

**1/2 стакана муки**

**4 ст. л. готового шоколадного сиропа**

**щепотка морской соли**

**примерно 30 штук**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Слегка взбейте яйца. Масло нарежьте небольшими кусочками.
2. Растопите шоколад на водяной бане. Влейте шоколадный сироп, перемешайте, снимите с огня. Добавьте масло, взбейте венчиком; затем добавьте яйца и еще раз взбейте в однородную пышную смесь.
3. В миску просейте муку, положите сахар и соль; перемешайте, добавьте в шоколадную массу.
4. Переложите тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. Запекайте при 180 °С до готовности, 30 мин. Выньте из духовки, дайте брауни полностью остыть в форме и нарежьте на квадратики со стороной 2–3 см

**Совет гастронома**

Если вы будете добавлять в тесто либо обжаренные на сухой сковороде и крупно порубленные орехи, либо цукаты, либо изюм, то у вас каждый раз будет получаться новое по вкусу печенье.





**Шоколадно-ореховые меренги** Сколько лет мы были свято уверены в том, что эти печенья называются безе! Воздушные, хрустящие, они вечно разламывались в самый неподходящий момент и засыпали белыми крошками стол и пол, коварно заваливаясь под рубашку... Так вот: меренги поступают точно так же.

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

**Для меренг:**

50 г кэшью

6 белков

1,6 стакана сахара

щепотка соли

**Для крема:**

150 мл сливок жирностью 35%

100 г молочного шоколада

100 г сметаны жирностью 20%

**Для карамели:**

100 г орехов кэшью

2/3 стакана сахара

1 ст. л. растительного масла

**примерно 8–12 штук**

Подготовка: 4 ч 30 мин.

Приготовление: 1 ч 45 мин.

1. Для меренг измельчите орехи в комбайне или в кофемолке в мелкий порошок. Если получается слишком крупно, подсушите орехи в духовке при 60 °С и измельчите еще раз.
2. Белки взбейте с щепоткой соли в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно добавляйте сахар. Получившаяся масса должна быть стойкой и блестящей. Постепенно всыпьте измельченные орехи, аккуратно перемешивая лопаточкой снизу вверх. Переложите массу в кондитерский мешок.
3. 2 противня застелите листами пергаменты. На каждом листе нарисуйте кружки диаметром примерно 5–6 см. Выложите при помощи мешка на каждый из нарисованных кружков подготовленную белковую массу и поставьте в разогретую до 120 °С духовку на 45 мин. Оставьте в слегка приоткрытой духовке до полного остывания, примерно 1 ч.
4. Шоколад тем временем растопите на водяной бане и дайте остыть до комнатной температуры. Сливки взбейте в пену, добавьте шоколад и сметану, перемешайте. Промажьте готовые меренги кремом и сложите их друг с другом по две. Поставьте в прохладное место (не в холодильник!) на 2 ч.
1. Сделайте карамель с орехами (см. стр. 18). Перед подачей присыпьте меренги ореховой карамелью.

**Совет гастронома**

Готовя ореховую карамель, вкладывайте на фольгу обжаренные и порубленные орехи очень тонким слоем. Поливать сахарным сиропом лучше с помощью столовой ложки, тогда слой карамели будет относительно ровным.





**Овсяное печенье с шоколадом** Овсяное печенье – это что-то наше, очень родное, доставшееся нам в наследство от бедной, но гордой советской промышленности. Уж что-что, но овсяное печенье она делать умела – теперь такого уже не выпускают. Наш вариант похож на тот, старый – только с шоколадом и орехами.

1,5 стакана овсяных хлопьев  
3/4 стакана муки  
2 ст. л. какао-порошка  
160 г сливочного масла  
1 стакан коричневого сахара  
1 яйцо  
горсть очищенных грецких орехов  
1/2 ч. л. разрыхлителя  
100 г любого шоколада

**примерно 40 штук**

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 20 мин.

1. Смешайте просеянную муку и какао с овсяными хлопьями и содой. Орехи смелите в кофемолке или кухонном комбайне в муку.
2. В другой миске разотрите размягченное масло с сахаром в пышную пену. Вбейте яйцо, продолжая растирать. Постепенно добавьте муку, а когда тесто будет однородным – всыпьте размолотые орехи. Тщательно перемешайте.
3. Выстелите противень пергаментом и выкладывайте готовое тесто кружками на расстоянии 5 см друг от друга. Запекайте в разогретой до 170 °С духовке 10 мин. Прежде чем снимать печенье с пергамент, дайте им постоять 2 мин. Остудите.
3. Растопите шоколад на водяной бане. Окунайте каждое печенье краешком в растопленный шоколад и выкладывайте на решетку. Дайте шоколаду полностью застыть и подавайте.

#### **Совет гастронома**

Если вы любите, чтобы печенье хрустело, просто крупно порубите орехи, не размалывайте в порошок. Кстати, вместо грецких вы вполне можете взять любые другие орехи – особенно интересным это печенье получается с макадамией.





**Шоколадные рогаики** Эти маленькие «навороченные» в буквальном смысле слова печенье можно подавать не только к горячим напиткам: кофе, чаю или какао – но и к самому раннообразному алкоголю. Особенно хороши они с десертными крымскими винами.

**100 г темного шоколада (60% какао)**

**2 ст. л. сливочного масла**

**100 г очищенного миндаля**

**2/3 стакана сахара**

**2 яйца**

**1,5 стакана муки**

**1/2 ч. л. разрыхлителя**

**50 мл сливок жирностью 35%**

**2 ст. л. темного рома**

**примерно 15 штук**

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 20 мин.

1. Измельчите миндаль в комбайне или в кофемолке в мелкий порошок. Если получается слишком крупно, подсушите орехи в духовке при 60 °C и измельчите еще раз.
2. Шоколад растопите на водяной бане. Разотрите масло с миндальной мукой и сахарной пудрой. Сливки взбейте в крепкую пену.
3. Добавьте в масло с миндалем разрыхлитель, сливки и ром. Всыпьте просеянную муку, перемешайте. Влейте шоколад и еще раз перемешайте. Добавьте яйца, вымесите тесто.
4. На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в тонкий пласт. Нарежьте его треугольниками длиной 12 см и шириной 5 см. Начиная от широкого конца, сверните треугольники трубочками и слегка согните в полукруг. Противень присыпьте мукой, выложите на него рогаики и выпекайте 20 мин. в разогретой до 180 °C духовке.

#### **Совет гастронома**

Рогаики лучше всего подавать теплыми. Но тогда вы не сможете их украсить шоколадом и орешками. Если вы хотите сделать их нарядными, дайте им остыть на решетке, затем облейте растопленным шоколадом и присыпьте орешками. Поставьте в холодильник, чтобы шоколад застыл.





**«Улитки» из шоколадного слоеного теста** Такого рода выпечку (чаще всего «улитки с изюмом») обычно подают к завтраку в любом отеле. Поэтому они хочешь не хочешь ассоциируются с путешествиями. За это одна маленькая девочка назвала их «улитки-путешественницы».

**Начинайте готовить за 3 ч до подачи**

240 г сливочного масла  
2 ст. л. какао-порошка  
1 стакан муки  
1 ч. л. сахара  
щепотка соли

**примерно 10 штук**

Подготовка: 3 ч

Приготовление: 15 мин.

1. Приготовьте шоколадное слоеное тесто, как написано в основном рецепте (см. стр. 20). Раскатайте его в тонкий пласт в виде прямоугольника, подровняйте края.
2. Зрительно проведите по центру линию параллельно длинной стороне. Сложите длинные края к центру так, чтобы они встретились, но не находили друг на друга. Сложите края к центру еще раз. Нарежьте получившийся рулет поперечными кусками шириной 2 см.
3. Противень смажьте растительным маслом и накройте бумагой для выпечки. Выложите получившиеся крендельки и пеките 15 мин. в разогретой до 180 °С духовке. Готовые «улитки» присыпьте сахаром.

**Совет гастронома**

Если у вас нет времени делать слоеное тесто самостоятельно, можете купить готовое, разморозить его и сделать рулет так, как сказано в рецепте. Но прежде, чем складывать края, посыпьте тесто небольшим количеством натертого молочного шоколада. Если хотите, чтобы «улитки» получились более ароматными, присыпьте шоколад корицей.





**Кокосовое печенье с шоколадом** Обычно печенье с алкоголем ассоциируется чуть ли не в последнюю очередь. Но это – приятное исключение. Оно прекрасно сочетается с игристыми винами и с коктейлями, из них сделанными. Например, игристое вино плюс капля кокосового рома, не пробовали?

**2 белка**

**1/2 стакана сахарной пудры\***

**1 ст. л. муки**

**350 г кокосовой стружки**

**100 г любого шоколада**

**примерно 30 штук**

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 15–20 мин.

1. Взбейте белки в пышную пену. Не прекращая взбивать, понемногу всыпайте сахарную пудру. В результате пена должна стать крепкой, блестящей.
2. Добавьте в белковую пену муку, осторожно перемешивая силиконовой лопаточкой снизу вверх. Точно так же добавьте кокосовую стружку.
3. Выложите противень пергаментом, при помощи двух чайных ложек отсадите на пергамент небольшие шарики печенья. Выпекайте в разогретой до 150 °C духовке 15–20 мин. Печенье, если оно готово, должно хорошо отставать от пергамента.
4. Растопите шоколад на водяной бане и слегка остудите. Полейте растопленным шоколадом готовое печенье.

#### **Совет гастронома**

Готовая кокосовая стружка продается в магазинах. Но это печенье получается невероятно вкусным, если сделать стружку самостоятельно, из свежего (ну, конечно, относительно свежего) кокоса. Для этого выберите в магазине тот кокос, внутри которого при потряхивании явственно слышится плеск жидкости. Положите его в пакет, оберните несколько раз и сильно стукните по ореху молотком или чем-нибудь очень тяжелым. Потом аккуратно разверните, осколки и жидкость удалите. При помощи ножа для чистки овощей очистите мякоть кокоса от коричневой кожуры. Остальное натрите на крупной терке или измельчите в комбайне. Затем насыпьте ровным слоем на противень, выстланный пергаментом, и подсушите в духовке при 150 °C 20–30 мин.





**Цитрусовые вафли с шоколадным соусом** Свежевыпеченные вафли – это вещь. Это что-то одновременно очень домашнее и очень европейское. Едят их обычно сразу же, что называется, «из-под руки» пекущей их хозяйки. И ей приходится печь еще и еще... Так что не стесняйтесь умножить количество необходимых продуктов на два. Если не на три.

1 стакан муки  
20 г свежих дрожжей  
1 стакан молока  
2/3 стакана жирных сливок  
100 г сливочного масла  
1 яйцо  
2 ст. л. сахара  
цедра и сок 2 апельсинов  
150 г темного шоколада (60% какао)

10 штук

Подготовка: 2 ч

Приготовление: 20 мин.

1. Дрожжи растворите в 1/4 стакана теплой воды, добавив щепотку сахара. Дайте вспениться, 10 мин. Добавьте половину молока и просеянную муку, размешайте венчиком, чтобы в тесте не было комков. Влейте оставшееся молоко, еще раз перемешайте.
2. Яйцо взбейте с сахаром и 1/3 стакана сливок, добавьте в тесто. Всыпьте в тесто половину цедры, перемешайте и поставьте тесто в теплое место на 1 ч., затем добавьте растопленное масло, перемешайте и дайте тесту еще раз подойти, 30 мин.
3. Приготовьте соус. Растопите шоколад на водяной бане. Оставшиеся сливки подогрейте, влейте в шоколад, размешайте, слегка остудите. Добавьте апельсиновый сок и оставшуюся цедру. Сохраняйте соус теплым.
4. Разогрейте вафельницу согласно инструкции. Выпекайте вафли из поднявшегося теста до золотистого цвета. Подавайте теплыми с теплым шоколадным соусом.

##### Совет гастронома

Чтобы усилить шоколадный эффект, вы можете добавить в тесто для вафель пару ложек какао-порошка. Соус тогда можно сделать на основе белого шоколада. Если вы хотите, чтобы вафли получились более рассыпчатыми, добавьте в тесто еще 1 или 2 яйца.





У русского человека обычно как? Если в доме праздник, значит, должен быть торт. Мы вам предлагаем обратную последовательность: испекли пирог, приготовили торт, сделали пирожные – устраивайте торжественный прием. Наряжайтесь, зовите друзей и родственников, заваривайте большой чайник чаю и усаживайтесь все вместе за стол. Когда людям вместе хорошо, тепло и вкусно – разве же это не праздник?



**Торт «Черный лес»** Все давно позабыли, что когда-то этот торт делали только в Берлине и называли «Шварцвальд с вишнями», в честь области на юге Германии. Теперь главные почитатели «Черного леса» – канадцы, американцы и австралийцы. И мы.

**Начинайте готовить за 12 ч до подачи**

1/3 стакана вишневого варенья  
1,5 стакана сушеной вишни  
2 ст. л. вишневого ликера  
400 г черного шоколада  
200 г сливочного масла  
1,25 стакана сахара  
1 ч. л. ванильного сахара  
6 яиц  
1/3 стакана муки  
растительное масло

**Для крема:**

2 стакана охлажденных сливок  
1/4 стакана сахарной пудры  
4 ч. л. вишневого ликера  
4 ст. л. вишни из компота  
1 ст. л. крахмала

**12–14 порций**

Подготовка: 12 ч

Приготовление: 1 ч 30 мин.

1. В сотейнике смешайте вишневое варенье с ликером и нагревайте на среднем огне, постоянно помешивая, 3 мин. Добавьте сушеную вишню, доведите до кипения. Сразу же снимите с огня, накройте крышкой и дайте остыть.
2. Растопите шоколад вместе со сливочным маслом. Снимите с огня, добавьте сахар и ванильный сахар. Взбивая венчиком, добавьте по одному яйцу. Не прекращая взбивать, всыпьте муку и аккуратно влейте вишневую смесь.
3. Разогрейте духовку до 200 °С, поместив решетку на самый нижний уровень. Форму для выпечки застелите фольгой так, чтобы края выступали на 7–8 см. Смажьте фольгу растительным маслом. Перелейте тесто в подготовленную форму и выпекайте 30 мин. Закройте верх торта фольгой и пеките еще 50 мин., после чего дайте торту полностью остыть. Торт может немного опасть в центре, поэтому прижмите края так, чтобы они сравнялись по уровню с серединой. Плотнo заверните в пленку и оставьте на ночь при комнатной температуре.
4. Приготовьте крем. Взбейте миксером сливки с сахарной пудрой и ликером. Вишню из компота тщательно обсушите, обваляйте в крахмале и добавьте в крем. Извлеките торт из формы, снимите пленку и фольгу. Разрежьте бисквит вдоль на 3 пласта. Промажьте 2 пласта кремом, накройте третьим пластом, выложите на него оставшийся крем. Украсьте вишнями и шоколадной стружкой.

**Совет гастронома**

В креме вместо вишни из компота можно использовать так называемые коктейльные вишенки («мараскино»). Они сейчас продаются во всех больших супермаркетах. Ими же можно и украсить торт.





**Торт «Моцарт»** Бедный Вольфганг Амадей, умерший в нищете! Если бы он знал, какое количество еды назовут его именем! Тут и конфеты, и шницели, и колбаса, и, конечно, этот великолепный торт. Что и говорить, Моцарт – синоним качества.

**Начинайте готовить за 6 ч до подачи**

**Для бисквита:**

200 г муки  
половина пакетика (3,5 г) сухих  
дрожжей  
185 г сливочного масла  
1,5 ст. л. сахара  
2 ст. л. молотого миндаля  
2 сваренных вкрутую желтка  
щепотка соли  
1 ч. л. рома

**Для крема:**

2 яблока  
2 ч. л. сливочного масла  
1 ч. л. + 1 ст. л. сахарной пудры  
1 ст. л. рома  
2 ст. л. сливок жирностью 10%  
165 г темного шоколада (70% какао)  
5 белков

**Для украшения:**

шоколадная стружка  
засахаренные фрукты

**10 порций**

Подготовка: 6 ч

Приготовление: 35 мин.

1. Взбейте сливочное масло с сахаром. Добавьте молотый миндаль, муку, дрожжи, измельченные желтки, соль и ром. Еще раз взбейте, 30 сек., переложите в миску и поставьте в холодильник на 4 ч.
2. Раскатайте из теста 3 коржа диаметром 20 см и толщиной 2 мм. Выложите их на пергамент и поставьте в холодильник еще на 30 мин. Поместите коржи на противень и выпекайте 20 мин. при 180 °С.
3. Яблоки вымойте, очистите и удалите сердцевину. Нарежьте кубиками. Разогрейте в сотейнике сливочное масло, обжарьте в нем яблоки с 1 ч. л. сахарной пудры 4 мин. Затем влейте ром и подожгите. Снимите с огня и дайте остыть.
4. Шоколад нарубите. Вскипятите сливки, добавьте шоколад. Мешайте, пока шоколад не растопится. Снимите с огня и немного остудите. Белки взбейте с оставшейся сахарной пудрой и порциями введите в растопленный шоколад.
5. Добавьте яблоки и осторожно перемешайте. Положите на дно разъемной формы диаметром 20 см один корж. Промажьте его половиной получившегося крема. Поставьте в холодильник на 30 мин. Накройте вторым коржом, промажьте оставшимся кремом и поставьте в холодильник еще на 45 мин. Выньте торт из формы, накройте последним коржом. Украсьте торт шоколадной стружкой, сверху выложите засахаренные фрукты.

3



**Совет гастронома**

Чтобы правильно взбить сливочное масло с сахаром, ни в коем случае не топите его на огне или в микроволновой печи. Нарежьте его небольшими кусочками и дайте нагреться до комнатной температуры, после чего добавьте сахар и взбейте венчиком или миксером.







**«Захерторт»** Самый известный венский торт. Был испечен знаменитым австрийским кондитером Францем Захером специально к ужину, который устраивал герцог Меттерних для весьма высокопоставленных гостей. Успех торта был настолько оглушительным, что его рецепт немедленно засекретили. Теперь, конечно, это никакой не секрет, и торт «Захер» подают в большинстве хороших кондитерских. У нас, правда, его частенько называют на французский лад, «Саше» – очевидно, из соображений языковой политкорректности.

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

**Для основы:**

100 г темного шоколада (70% какао)  
225 г сливочного масла  
1 стакан сахара  
2,5 ст. л. какао-порошка  
1 яйцо  
6 желтков  
6 белков  
2,5 ст. л. муки  
150 г молотого миндаля

**Для прослойки и покрытия:**

100 г абрикосового конфитюра  
200 г темного шоколада (70% какао)  
200 мл сливок жирностью 10%  
какао-порошок

**8–10 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 35–40 мин.

1. Сделайте основу для торта. Сливочное масло немного растопите. Шоколад измельчите и растопите на водяной бане. Добавьте масло. Разотрите добела яйцо, желтки, 3/4 сахара и добавьте в шоколадно-масляную смесь вместе с какао-порошком. Осторожно перемешайте.
2. Белки взбейте с оставшимся сахаром в густую пену. Аккуратно введите в шоколадно-масляную смесь. Добавьте просеянную муку и миндаль. Перелейте тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой круглую форму. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 35–40 мин. Решетку накройте листом пергамента, переложите на нее основу, полностью остудите.
3. Затем острым длинным ножом с зубчатым лезвием разрежьте основу на два одинаковых по толщине коржа. Выложите абрикосовый конфитюр на нижний корж, накройте верхним, слегка прижмите. Поставьте основу в холодильник на 1 ч.
4. Для покрытия шоколад натрите на терке. Сливки доведите до кипения и влейте в шоколад, перемешивая деревянной ложкой. Поставьте основу для торта на решетку, постелив под решетку пленку или бумажные полотенца. Облейте основу 3/4 получившейся шоколадно-сливочной массы. Мокрой лопаткой разровняйте поверхность. Поставьте торт в холодильник на 2 ч.
5. Затем выньте торт, смажьте его бока тонким слоем оставшейся глазури (ее нужно будет слегка подогреть). Закройте верх торта бумажным кружком, вырезанным точно по размеру и, аккуратно наклоняя торт, присыпьте бока какао-порошком. Охлаждайте еще 30 мин. Снимите бумагу, украсьте торт свежими ягодами.

**Совет гастронома**

Если у вас не получается приготовить абсолютно ровную поверхность шоколадной глазури, сделайте ее волнистой. От этого торт не потеряет своего товарного вида, даже наоборот, будет выглядеть интереснее.

В классическом варианте «Захерторт» прославляется абрикосовым конфитюром, но вы можете поменять его на любой фруктовый или ягодный. Нам, например, очень нравится вариант с малиновым конфитюром, в который можно добавить немного свежих ягод.





**Шоколадно-апельсиновый торт** Шоколад и апельсины, классическая пара, буквально созданы друг для друга. Приготовьте этот торт для человека, который точно так же создан для вас – и он поймет все без слов.

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

900 мл сливок жирностью 35 %  
цедра 2 апельсинов  
750 г темного шоколада (70% какао)  
50 г сливочного масла  
4 ст. л. апельсинового ликера

**Для цукатов:**

3 небольших апельсина  
100 г сахара

**Для украшения:**

какао-порошок  
50 г темного шоколада (70% какао)

**10–12 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 1 ч 20 мин.

1. Апельсиновую цедру натрите на мелкой терке. Смешайте ее со сливками, поставьте на огонь и доведите до кипения, но не кипятите. Снимите с огня, накройте и оставьте на 20 мин.
2. Круглую форму для выпечки диаметром 24 см застелите пергаментом. Шоколад порубите вместе с маслом, положите в сотейник и влейте сливки. Поставьте на небольшой огонь и готовьте, помешивая, до полного растворения шоколада.
3. Добавьте ликер, перемешайте. Влейте массу в подготовленную форму. Дайте остыть до комнатной температуры, затем накройте пленкой и поставьте в холодильник минимум на 4 ч.
4. Приготовьте цукаты. Ножом для чистки овощей снимите с апельсинов цедру длинными тонкими лентами. Нарежьте ее по всей длине узкими полосками. В сотейнике вскипятите воду, опустите в нее цедру на 2 мин. Откиньте на дуршлаг. Разогрейте 200 мл воды с сахаром, кипятите 1 мин. Добавьте цедру и готовьте 10 мин. Выложите цедру на бумажные полотенца и обсушите.
5. Для украшения шоколад растопите на водяной бане. Обмакните в него концы лент из цедры, обсушите на решетке. Переложите торт на блюдо, присыпьте какао, украсьте цукатами в шоколаде.

**Совет гастронома**

Для украшения этого торта можно купить готовые цукаты. Тем не менее мы советуем приготовить их самим. Когда вы это сделаете, то сразу почувствуете разницу.





**Чизкейк с белым шоколадом** Многие американцы думают, что чизкейк, торт из мягкого сливочного сыра, – это что-то обыденное и малоинтересное. Наша цивилизация, слава богу, не дошла еще до таких вершин развития. И для нас чизкейк по-прежнему чудо.

**Начинайте готовить за 6 ч до подачи**

200 г шоколадного печенья  
2 ст. л. сливочного масла  
150 г белого шоколада  
600 г мягкого сливочного сыра  
(«Филадельфия», «Альметте»,  
«Виола»)  
300 г сметаны  
1 стакан сахара  
3 больших яйца  
60 мл ликера «Бейлис»

**Для украшения:**  
шоколадная стружка  
взбитые сливки  
свежие ягоды

**8 порций**

Подготовка: 6 ч

Приготовление: 1 ч 20 мин.

1. На дно разъёмной формы для выпечки диаметром 24 см положите пергаментный круг, стенки выстлите пергаментной лентой, ширина которой должна быть на 2 см больше высоты формы.
2. Печенье раскрошите, добавьте сливочное масло и взбейте миксером в однородную массу. Выложите в форму, разровняйте поверхность и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Выньте, остудите (духовку не выключайте).
3. Шоколад мелко порубите. Половину шоколада растопите на водяной бане. Остудите до комнатной температуры. Взбейте миксером сливочный сыр со сметаной и сахаром. Продолжая взбивать, добавьте яйца по одному. Добавьте растопленный и порубленный шоколад, влейте ликер, перемешайте. Перелейте получившуюся смесь в форму.
4. На нижнюю полку духовки поставьте огнеупорную емкость, наполненную водой. На среднюю решетку поставьте форму с чизкейком. Готовьте 1 ч. Выключите духовку, откройте дверцу и дайте чизкейку полностью остыть. Поставьте в холодильник минимум на 4 ч. Перед подачей украсьте шоколадной стружкой, ягодами и взбитыми сливками.

#### Совет гастронома

Торт можно украсить «мраморным» рисунком, сделанным из белого и черного шоколада. Перед тем как поставить торт в холодильник, по отдельности растопите шоколад на водяной бане. Промажьте верх торта сначала белым шоколадом, затем ложкой выложите в нескольких местах черный шоколад и размажьте произвольными разводами так, чтобы получился «мраморный» рисунок.





**Торт «Прага»** Это, конечно, главный советский торт. Купить его когда-то было почти невозможно, но почти в каждой компании всегда была хотя бы одна женщина, умевшая делать его виртуозно. И тот рецепт, передававшийся из рук в руки, мы сохранили.

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

2 стакана муки  
1 стакан сахара  
4 ст. л. какао-порошка  
100 г сгущенного молока  
2 яйца  
200 г сметаны  
1/2 стакана водки

**Для крема:**

100 г сгущенного молока (с сахаром)  
150 г сливочного масла  
2 ч. л. какао-порошка

**Для покрытия:**

250 г темного шоколада (60% какао)  
100 г горького шоколада (80% какао)

**12 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 1 ч

1. Отделите белки от желтков. Миксером взбейте белки, 2 мин. Добавьте сахар, сгущенное молоко и сметану и взбивайте еще 3 мин. Отдельно взбейте желтки до белого цвета. Муку с какао-порошком просейте в большую миску. Очень аккуратно соедините белковую массу со взбитыми желтками и мукой. Перемешайте легкими движениями снизу вверх.
2. Форму для выпечки диаметром 25 см смажьте растительным или сливочным маслом. Вылейте в форму тесто, поставьте в духовку и выпекайте 1 ч при 200 °С.
3. Пока выпекается бисквит, приготовьте крем. Взбейте миксером размягченное сливочное масло с какао-порошком до однородной массы, 1 мин. Влейте сгущенное молоко и взбивайте еще 2 мин.
4. Выньте готовый бисквит из духовки. Поставьте форму на влажное полотенце, сверху накройте сухим. Дайте остыть. Остывший бисквит достаньте из формы и разрежьте на 3 одинаковых по толщине коржа. Пропитайте коржи водкой. 2 коржа промажьте кремом. Сложите их друг на друга и накройте третьим коржом. Верхний корж промазывать не надо.
5. Темный шоколад (60% какао) поломайте на маленькие кусочки, растопите на водяной бане. Когда шоколад растопится, обмажьте им поверхность и бока торта. Поставьте торт в холодильник минимум на 3 ч. Затем так же растопите горький шоколад (80% какао), положите его в кондитерский мешок с тонкой насадкой и украсьте поверхность торта тонкими полосками. Дайте застыть, еще 20–30 мин.

4



5



### Совет гастронома

Если у вас форма для выпечки неразъемная, то, смазав дно и стенки маслом, слегка присыпьте ее манной крупой. Так будет легче вынуть готовый бисквит. Если крем, на ваш взгляд, недостаточно сладкий, добавьте в него сахарную пудру или сахарный сироп по вкусу.





**Шоколадно-ореховое пирожное с грушами** Говорят, что груши с шоколадом были любимым сочетанием австрийских императоров. Ну что ж, раз им нельзя жениться по любви, то нужно эту неприятность чем-то компенсировать...

8 белков

1 стакан сахара

3/4 стакана сахарной пудры

200 г молотого фундука

1,5 ст. л. муки

**Для крема:**

170 мл молока

2 ст. л. сахара

щепотка ванилина

2 желтка

1/2 ст. л. муки

1/2 ст. л. крахмала

120 г сливочного масла

1,5 ч. л. сливок жирностью 10%

50 г темного шоколада (70% какао)

3 консервированные груши  
сахарная пудра для присыпки

**8 порций**

Подготовка: 1 ч 10 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Для крема разотрите венчиком желтки со 100 г сахара, добавьте просеянную муку и крахмал. Молоко с ванилином и 1 ст. л. сахара доведите до кипения, но не кипятите. Влейте небольшую часть молока в желтковую смесь, перемешайте. Затем добавьте ее в оставшееся горячее молоко и тщательно взбейте, чтобы не было комков.
2. Верните кастрюлю на огонь, дайте закипеть, затем варите крем, постоянно помешивая, 1 мин. Снимите с огня, добавьте нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, сливки и измельченный шоколад, тщательно перемешайте. Перелейте крем в миску и остудите.
3. Для основы смешайте просеянную муку, сахарную пудру и молотый фундук. Взбейте белки, постепенно добавляя сахар, в густую пену. Аккуратно соедините взбитые белки со смесью муки и фундука. Переложите половину получившегося теста в кондитерский мешок без насадки. Противень накройте листом пергамента. Выдавите тесто по спирали на пергамент, начиная с центра, в круги диаметром 6–7 см. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 8 мин. Верх коржей должен иметь хрустящую корочку, а сердцевина оставаться мягкой. Снимите коржи с противня вместе с пергаментом и дайте остыть. Так же испеките остальные коржи. Удалите с коржей пергамент.
4. Груши нарежьте тонкими пластинами. Положите половину коржей на блюдо, промажьте их половиной получившегося крема. Ровным слоем разложите пластины груш, выложите оставшийся крем. Накройте остальными коржами и поставьте пирожные в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

**Совет гастронома**

Смесь муки, сахарной пудры и фундука надо всыпать во взбитые белки тонкой струйкой. Для этого существует очень простое приспособление. Лист плотной бумаги сложите вдоль пополам, проведите по сгибу ногтем. Разверните лист – получится своеобразный желобок. Пересыпьте муку на бумагу и по желобку всыпьте в белки.





**Профитроли с шоколадом** Если есть возможность, попробуйте приобщить к выпечке профитролей детей. То, что происходит в духовке с самыми обычными продуктами (а вы ведь всего лишь смешали их в кастрюльке на огне!), вызывает в юных глазах неподдельный восторг.

1 стакан муки  
100 г сливочного масла  
3 яйца  
щепотка соли  
100 г темного шоколада (70% какао)

**Для крема:**

1/2 стакана молока  
2 ст. л. сливок жирностью 35%  
175 г темного шоколада (60% какао)  
1,5 ст. л. сливочного масла

**примерно 20 штук**

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 45 мин.

1. Муку просейте на большой лист бумаги или пергамент. В кастрюле вскипятите 1 стакан воды. Добавьте сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, и соль. Уменьшите огонь до минимума. Возьмите лист бумаги с мукой так, чтобы получился желобок, и, непрерывно размешивая венчиком, всыпьте всю муку сразу. Размешивайте, не снимая с огня, до получения однородной массы.
2. Переложите получившееся тесто в миску, вбейте яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая. Взбивайте тесто деревянной ложкой, пока не получится однородная блестящая масса.
3. Смажьте противень небольшим количеством сливочного масла и присыпьте мукой. Тесто переложите в кондитерский мешок. Выкладывайте тесто из мешка на противень кружками размером с грецкий орех. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Увеличьте температуру до 220 °С и готовьте еще 10–15 мин. Готовые профитроли проколите с одной стороны тонким ножом, чтобы выпустить пар. Переложите их на решетку и дайте остыть.
4. Для крема шоколад натрите на терке. Вскипятите молоко, смешанное со сливками, добавьте измельченный шоколад и сливочное масло. Тщательно перемешайте. Переложите шоколадный крем в кондитерский мешок. На каждой булочке сделайте небольшой надрез и через него наполните профитроли кремом.
5. Растопите оставшийся шоколад, капайте примерно половину чайной ложки на верхушку каждой профитроли. Охладите и подавайте.

**Совет гастронома**

Если у вас нет кондитерского мешка, вы вполне можете обойтись без него. Либо воспользуйтесь обычным плотным полиэтиленовым пакетом, отрезав у него один уголок. Либо просто-напросто возьмите 2 чайные ложки – на одну набирайте нужное количество теста, а другой аккуратно снимайте его на противень. Ложку, которой вы снимаете тесто, смачивайте время от времени в горячей воде.





**Корзиночки с творогом и какао** На создание этого рецепта нас сподвигли две движущие силы: во-первых, наша любовь к американским чизкейкам; во-вторых, гордость за отечественный продукт под названием творог. Американцы не кладут его в свои пироги просто потому, что не знают, что это такое.

**Начинайте готовить за 7 ч до подачи**

**Для корзиночек:**

250 г песочного печенья  
1 ст. л. коричневого сахара  
4 ст. л. сливочного масла  
1 ч. л. молотой корицы

**Для начинки:**

400 г хорошего творога с рынка  
150 мл сливок жирностью 35%  
5 яиц  
1 стакан сахара с горкой  
300 г жирной сметаны  
1 стручок ванили  
1 палочка корицы  
4 ст. л. какао-порошка

**8–12 порций**

Подготовка: 7 ч

Приготовление: 15–20 мин.

1. Творог положите в дуршлаг, выстланный несколькими слоями марли или тонким кухонным полотенцем. Закройте сверху краями ткани, поставьте дуршлаг в мойку или в какую-то емкость, положите сверху груз весом 4–5 кг, чтобы стекла жидкость. Оставьте на 4 ч.
2. Смажьте сливочным маслом порционные формочки (от 8 до 12 штук, в зависимости от размера). Для корзиночек растолките печенье в крошку (это можно сделать руками, тяжелым ножом или в ступке). Добавьте сахар, корицу и растопленное масло, тщательно вымешайте. Равномерно распределите между формочками получившуюся массу и пальцами вдавите ее в дно и края формочек (выровнять дно можно при помощи доньшка маленького стакана). Поставьте формочки в самую нижнюю часть духовки и запекайте при 180 °С до золотистого цвета, 9 мин. Выньте и остудите.
3. Сливки влейте в сотейник. Разрежьте ванильный стручок вдоль пополам, выскребите семена кончиком ножа в сотейник со сливками, положите сам стручок. На медленном огне нагрейте сливки до кипения, но не кипятите. Снимите с огня, закройте крышкой и дайте полностью остыть.
4. Отжатый творог выньте из ткани и протрите через мелкое сито. Добавьте сливки (вынув предварительно стручок) и сахар, разотрите. Вбейте яйца по одному, каждый раз тщательно размешивая. Добавьте сметану, еще раз перемешайте до однородности.
5. Разлейте тесто по подготовленным корзиночкам. Поставьте формочки в глубокий противень, влейте столько воды, чтобы она закрывала бортики на треть. Запекайте при 160 °С 15–20 мин. – у готовых кексов начинка должна быть пропеченной, но не совсем твердой, слегка податливой при нажатии. Остудите готовые корзиночки на решетке, затем охлаждайте в холодильнике, не вынимая из формочек, 2 ч. Перед подачей измельчите в кофемолке палочку корицы, смешайте с какао-порошком и посыпьте этой смесью корзиночки.

**Совет гастронома**

Не поддавайтесь искушению сразу поставить горячие (или даже теплые) корзиночки в холодильник. На них будет конденсироваться влага – и корочка вместо хрустящей станет мокрой и довольно невкусной.





**Тарталетки с винным ганашем и ягодами** Когда вы листаете западные кулинарные книжки или журналы, посвященные шоколаду, там обязательно встречаются такие вот тарталетки. Раньше мы смотрели на них и просто тихонько завидовали. А потом подумали: да что мы, хуже, что ли? Взяли и сделали. Теперь страшно гордимся собой. И вам того же желаем.

**Для теста:**

1 стакан муки с горкой  
4 ст. л. сахара  
4 ст. л. размолотого фундука  
150 г сливочного масла  
2 яйца

**Для ганаша:**

140 г темного шоколада (70% какао)  
125 мл сливок жирностью 35%  
50 г сливочного масла  
2 ст. л. красного сухого вина  
свежие ягоды для украшения

**10–15 штук**

Подготовка: 2 ч 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Смажьте 10–15 (в зависимости от размера) формочек для тарталеток сливочным маслом.
2. Приготовьте песочное тесто (см. стр. 22 – но без какао). Готовое тесто раскатайте довольно тонко, вырежьте кружки такого размера, чтобы они подошли к формочкам. Уложите кружки в формочки и примните, чтобы тесто плотно прилегало к бортикам. Накройте его сверху кусочками фольги. Наполните формочки до верха сухой фасолью или горохом и запекайте в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета, 15 мин. Выньте из духовки на решетку, высыпьте наполнитель, снимите фольгу. Полностью остудите тарталетки.
3. Сделайте винный ганаш (см. стр. 14), разлейте по готовым тарталеткам и поставьте в холодное место минимум на 1 ч. Перед подачей выньте за 15 мин., уложите сверху ягоды и подавайте.

**Совет гастронома**

Если захотите сделать тарталетки более фруктовыми, уменьшите количество сливок в ганаше и добавьте соответствующее количество протертого ягодного или фруктового пюре. Особенно хорошо подойдут малина, смородина, клубника, груши и ананасы.





**Пирожное «Картошка» с орехами** Когда мы вспоминали про «картошку» из нашего детства, в первую очередь почему-то пришли в голову буфеты. Кому – театральные, кому – цирковые, а кому-то даже кафетерий в аэропорту «Домодедово». Там продавались гладенькие «картошки» по 15 копеек с маленькими белыми «проростками» из крема... Но здесь мы все же решили сделать это пирожное менее классическим, добавив в него орехи.

250 г бисквитного печенья  
100 г фундука  
75 г сливочного масла  
1/2 стакана молока  
2 ст. л. сахарной пудры  
2 ст. л. какао-порошка

**8–10 порций**

Подготовка: 1 ч 35 мин.  
Приготовление: 10 мин.

1. Печенье и орехи измельчите в крошку. Сахарную пудру смешайте с какао, разведите горячим молоком, добавьте масло. Тщательно перемешайте и дайте остыть.
2. Введите в смесь измельченное печенье с орехами и вымешивайте до однородности. Сформируйте одинаковые по размеру шарики. Обваляйте их в смеси пудры, какао и толченых орехов. Поставьте в холодильник на 30 мин. Перед подачей выньте и дайте 15 мин. постоять при комнатной температуре.

**Совет гастронома**

Если вы будете готовить эти пирожные только для взрослых, советуем добавить в тесто, перед тем как формировать шарики, 1–2 ст. л. коньяка или крепкого ликера.





**Шоколадный мраморный пирог** Удивительная все-таки вещь выпечка. Своими собственными руками, не заканчивая техникумов и академий, купив в магазине сахар, яйца, масло, муку, сыр и шоколад, можно сделать такую красоту!

200 г темного шоколада (70% какао)  
200 г сливочного масла  
1,5 стакана сахара  
5 яиц  
2/3 стакана муки  
400 г мягкого сливочного сыра

4–6 порций

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 40 мин.

1. На водяной бане растопите шоколад вместе со сливочным маслом. Тщательно перемешайте и дайте остыть. В отдельной миске взбейте 3 яйца и 2/3 сахара. Добавьте шоколад, перемешайте. Продолжая размешивать, всыпьте просеянную муку.
2. Сливочный сыр взбейте с оставшимися яйцами и сахаром. Противень с высокими бортиками смажьте маслом и застелите листом пергамент.
3. Влейте 2/3 шоколадной смеси, разровняйте поверхность. Сверху равномерно распределите сливочную массу. Ложкой выкладывайте оставшуюся шоколадную смесь и сразу же делайте обратной стороной ложки мраморный рисунок. Выпекайте 40 мин. в разогретой до 180 °С духовке.

1



3







**Шоколадный пирог с фисташковым мороженым** Если вы думаете, что настоящее фисташковое мороженое должно быть зеленым, то глубоко ошибаетесь. Мы тоже так думали. А потом стали довольно часто делать его сами (из отборных фисташек, между прочим). И теперь опасаемся покупать готовое. Кто их знает, что они туда кладут, чтобы такой цвет получался...

**Начинайте готовить за 4–5 ч до подачи**

100 г темного шоколада (60% какао)  
1 ст. л. какао-порошка  
1/2 стакана муки  
2 яйца  
3 ст. л. сахарной пудры  
3 ст. л. сливочного масла  
3 г сухих дрожжей

**Для мороженого:**

500 мл молока  
200 мл жирных сливок  
1 стакан сахарной пудры  
7 желтков  
100 г очищенных несоленых фисташек

**Для клубничного соуса:**

100 г клубники  
1 ст. л. сахарной пудры  
сок 1 лимона

**6 порций**

Подготовка: 4 ч 20 мин

Приготовление: 35 мин.

1. Приготовьте мороженое. Влейте в кастрюлю молоко и сливки, добавьте половину сахарной пудры, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня. Желтки взбейте с оставшейся пудрой, поставьте на огонь и готовьте, размешивая венчиком, 3 мин. Снимите с огня, влейте молочную смесь, перемешайте. Дайте немного остыть, затем протрите через сито. Фисташки измельчите в блендере в пюре и добавьте в получившуюся смесь. Перемешайте и положите в машинку для приготовления мороженого. Готовьте по инструкции к машинке. Если машинки нет, поставьте массу в морозильную камеру на 4 часа. Перемешивайте мороженое раз в 15 мин., пока оно замораживается, чтобы не образовывались крупные кристаллы льда.
2. Клубнику измельчите в блендере с сахарной пудрой и соком лимона. Перелейте в миску и поставьте в холодильник.
3. Приготовьте тесто для пирога. Шоколад поломайте небольшими кусочками, сложите в миску и поставьте на водяную баню. Когда шоколад растопится, снимите его с огня, добавьте масло и перемешайте до однородности. Яйца взбейте с сахарной пудрой, добавьте в шоколад. Всыпьте какао-порошок, муку и дрожжи. Перемешайте. Форму для выпечки смажьте маслом и влейте тесто. Дайте постоять 30 мин.
4. Затем разогрейте духовку до 210 °С. Выпекайте пирог 15 мин. Разрежьте его на 6 частей, подавайте горячим с мороженым и клубничным соусом.

2

3



**Совет гастронома**

Вряд ли стоит покупать свежую клубнику не в сезон – дорого, да и не очень вкусно. Поэтому для приготовления клубничной кулисы смело используйте свежемороженые ягоды.





**Яблочный пирог с шоколадом** Практика показывает, что нет на свете человека, который не любил бы пироги с яблоками. Если вы таких знаете, напишите, пожалуйста, нам. Мы их позволим на этот пирог с шоколадом. И они тут же исправятся.

**Для песочного теста:**

100 г муки  
2 ст. л. какао-порошка  
2 ст. л. сахара  
2 ст. л. молотого миндаля  
100 г сливочного масла  
1 яйцо

**Для начинки:**

600 г яблок  
50 г сливочного масла  
200 г сахара  
2 яйца  
150 г темного шоколада (70% какао)  
250 мл сливок жирностью 22%

**Для украшения:**

50 г молочного шоколада

**8 порций**

Подготовка: 2 ч 40 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Приготовьте песочное тесто (см. стр. 22). Раскатайте его в лепешку толщиной 5 мм, положите в смазанную маслом круглую форму диаметром 22 см и высотой 4 см. Накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 ч.
2. Яблоки очистите от кожуры, разрежьте на 4 части и удалите сердцевину. Всыпьте в сковороду 3 ст. л. сахара, добавьте 1 ст. л. воды. Готовьте, помешивая, пока карамель не приобретет красивый золотистый цвет. Добавьте сливочное масло и яблоки. Через 5 мин. выложите яблоки на блюдо и дайте остыть.
3. Взбейте венчиком яйца с оставшимся сахаром, добавьте измельченный шоколад и сливки. В форму с тестом выложите карамелизованные яблоки, залейте их шоколадными сливками и поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 30 мин. Дайте пирогу остыть на решетке.
3. Перед подачей растопите молочный шоколад для украшения на водяной бане и сбрызните им еще теплый пирог (именно сбрызните, набирая шоколад чайной ложкой и аккуратно потряхивая ей над поверхностью пирога).

**Совет гастронома**

Этот пирог можно приготовить с начинкой из груш, нектаринов или персиков. Если вдруг у вас не оказалось свежих фруктов, возьмите консервированные. Таким образом вы вполне можете сделать этот пирог экзотическим: сейчас продаются «коктейли» из нарезанных кусочками гуавы, папайи и манго.





# 6.

## Кексы и пудинги

Оба слова – кекс и пудинг – английского происхождения. А душа у них очень родная. Это самая простая, самая домашняя выпечка. И шоколад делает ее всего лишь немногим более парадной. Но ничуть не более сложной.



**«Мадлен»** Благодаря Марселю Прусту эти французские кексикки стали невероятно популярны. Некоторые любят есть их теплыми, почти что прямо из духовки. Другие складывают их в коробки и ждут, пока они слегка зачерствеют. И тогда уже подают к чаю, в который их надо тогда непременно макать.

2/3 стакана сахара  
3/4 стакана муки  
6 яиц  
1 ч. л. разрыхлителя  
100 г сливочного масла  
50 г молотого миндаля  
2 ч. л. растительного масла  
150 г темного шоколада (70% какао)

**примерно 40 штук**

Подготовка: 1 ч 15 мин.

Приготовление: 12–15 мин.

1. Взбейте венчиком яйца с сахаром. Просейте муку вместе с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль. Всыпьте получившуюся смесь в яйца с сахаром. Масло растопите и добавьте в тесто, аккуратно перемешайте и поставьте в холодильник на 1 час.
2. Формы для печеня смажьте маслом и заполните тестом, чуть-чуть не доходя до верха. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 3 мин., затем уменьшите температуру до 180 °С и пекийте еще 5 мин. Дайте остыть.
3. Растопите на водяной бане шоколад, добавьте растительное масло. Переложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой или обычный пакет с отрезанным уголком. Выложите «мадленки» на лист пергамента и полейте их сверху шоколадом. Переставьте в прохладное место, но не в холодильник. Глазурь должна застыть.

### Совет гастронома

Часто это печенье называют просто «мадленки». Его пекут в специальных формочках, напоминающих закрытую раковину. Их можно купить в больших супермаркетах, хотя и там они бывают нечасто. Поэтому смело используйте обычные небольшие формы для печеня, все равно получится очень вкусно.





**Шоколадный кекс с жидкой сердцевинкой** Сидели мы как-то в любимом московском заведении с прекрасным названием «Простые вещи» и думали: чего бы такого взять к кофе? И выбрали этот кекс. Какого же было наше потрясение, когда нам принесли это маленькое чудо, в середине которого обнаружился густейший горячий шоколад!

200 г темного шоколада (70% какао)

1/3 стакана коричневого сахара

100 г сливочного масла

2 яйца

3 желтка

2 ст. л. муки

щепотка соли

**6 порций**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 7–10 мин.

1. Разломайте шоколад, масло нарежьте кусочками, положите шоколад и масло в миску, растопите на водяной бане, перемешайте до однородности, слегка остудите.
2. Взбейте яйца, желтки и сахар в пену. Добавьте в яичную массу шоколадно-масляную смесь, постоянно взбивая венчиком. Всыпьте муку и соль, перемешайте до однородности.
3. Смажьте маслом 6 жаропрочных формочек. Распределите между ними тесто. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку и выпекайте, пока края кексов не пропекутся (середина при этом должна оставаться мягкой), 7–10 мин. Сразу же выньте кексы из формочек; подавайте горячими.

1

2



**Совет гастронома**

Тесто для этих кексов очень удобно приготовить заранее (оно может стоять в холодильнике без вреда для качества от 24 до 36 ч), закрыть пленкой и охладить. В этом случае вам потребуется чуть больше времени на выпечку – примерно 10–12 мин.





**Самый простой шоколадный кекс** Этот кекс придумали когда-то ужасно давно в одном нью-йоркском ресторане. Узнав рецепт, знаменитый кондитер и знаток шоколада Дэвид Лейбовиц назвал его «Пирог Идиот». И вовсе не в честь князя Мышкина. Просто Дэвиду показалось, что даже самый законченный идиот (на кухне, разумеется) не сумеет испортить этот великолепный десерт.

300 г темного или горького  
шоколада (70–80% какао)

200 г сливочного масла

5 больших яиц

1 стакан сахара

2 ст. л. муки

какао-порошок

**6 порций**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 1 ч 15 мин

1. Смажьте сливочным маслом одну большую (диаметром 23 см) форму с отстегивающимся бортиком или 6 керамических порционных формочек. Присыпьте какао-порошком. Лишний порошок стряхните, перевернув форму вверх дном.
2. Шоколад растопите вместе с маслом на водяной бане или в микроволновой печи, время от времени помешивая, до однородности. Отставьте.
3. В большой миске взбейте яйца с сахаром в пену, затем добавьте туда шоколадно-масляную смесь и просеяную муку, перемешайте. Вылейте тесто в подготовленную форму (или формочки) и плотно накройте сверху фольгой.
4. Поставьте форму/формочки в глубокий противень, налейте столько воды, чтобы она закрывала бортики до половины, и запекайте при 175 °C 1 ч 15 мин. Затем выньте форму с готовым кексом из противня, снимите фольгу. Остудите его и выньте из формы (из порционных формочек кекс можно не вынимать – они прекрасно смотрятся при подаче).

**Совет гастронома**

Постарайтесь найти для этого блюда самый лучший шоколад. Французский, итальянский или, может быть, испанский. Его вкус играет здесь определяющую роль – и даже если шоколад покажется вам дороговатым, то подкладывая себе на тарелку добавку, вы не пожалеете о потраченных деньгах.





**Шоколадно-миндальный кекс с имбирем** Имбирь – великий продукт. Даже лучше чеснока. Чеснок вот в кекс не положишь, а имбирь сколько угодно. Тесто от него делается пряным и даже немножко пряничным. Оглянуться не успеешь, как на блюде уже ни крошки.

1,5 стакана муки  
4 ст. л. несладкого какао-порошка  
1 ст. л. имбирного порошка  
щепотка молотого кардамона  
1 ч. л. разрыхлителя  
250 г сырого миндаля  
3/4 стакана сахара  
5 яиц  
150 мл сливок  
200 г сливочного масла  
100 г засахаренного имбиря  
200 г засахаренных кумкватов  
100 г горького шоколада  
с содержанием какао 70%

**4–6 порций**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 1 ч 20 мин.

1. Просейте в миску муку, какао-порошок, имбирь и разрыхлитель, добавьте кардамон. Нарежьте тонкими полосками засахаренный имбирь, а кумкваты – тонкими кружочками, добавьте в муку и перемешайте так, чтобы кусочки не слипались.
2. Миндаль залейте кипятком на 5 мин., очистите от кожуры, обсушите, положите в кухонный комбайн, порубите не очень мелко. Всыпьте сахар, измельчайте, пока смесь не станет напоминать мелкие крошки. При работающем моторе добавьте яйца по одному, затем влейте сливки и растопленное масло.
3. Добавьте содержимое комбайна в миску с мучной смесью и тщательно перемешайте. Всыпьте мелко порубленный шоколад, еще раз перемешайте.
4. Смажьте сливочным маслом большую форму для кекса и кусок пергамента, уложите пергамент в форму. Выложите туда тесто, поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку на 45 мин. Затем накройте фольгой и выпекайте еще 20 мин., чтобы воткнутая в середину деревянная палочка оставалась сухой. Дайте готовому кексу остыть 15 мин., затем аккуратно выньте, полностью остудите. Подавайте с чаем «Эрл грей».

#### Совет гастронома

Если на рыночных «развалах» сухофруктов вам не удалось найти засахаренный имбирь, вы вполне можете сделать его сами, хотя это займет некоторое время. Купите свежий имбирь, очистите, нарежьте брусочками толщиной 0,5 см; залейте холодной водой с щепоткой соли, доведите до кипения, варите 30 мин. Слейте отвар, залейте свежую воду с солью и варите еще 30 мин. Повторите еще дважды. Теперь залейте водой с сахаром из расчета 2 стакана воды и 0,5 стакана сахара на 1 крупный корень, доведите до кипения, варите на маленьком огне 1,5 ч. Затем посыпьте коричневым мелким сахаром противень, выньте имбирь из сиропа и разложите на противень, обваливая кусочки в сахаре. Высушите 1–2 ч и храните в плотно закрытом контейнере.





**Саварен** Этот сладкий, пропитанный ромовым сиропом кекс с отверстием посередине наверняка вам что-то напомнит. И долго вспоминать не придется. Саварен – ближайший родственник нашей старой знакомой, ром-бабы!

70 г темного шоколада (70% какао)  
1 стакан муки  
по 1 ст. л. сахара и какао-порошка  
20 г свежих дрожжей  
3 яйца  
2 ст. л. молока  
75 г сливочного масла  
щепотка соли

**Для сиропа:**

2 стакана сахара  
1 апельсин  
1 лимон  
1 ч. л. ванильного сахара  
2 палочки корицы  
2 звездочки бадьяна  
300 мл светлого рома  
150 г абрикосового конфитюра  
500 мл сливок жирностью 35%  
1/3 стакана сахарной пудры

**10–12 порций**

Подготовка: 1 ч 20 мин.

Приготовление: 30–40 мин.

1. Масло полностью растопите. Шоколад натрите на мелкой терке. Взбейте в кухонном комбайне или мощном блендере просеянную муку, какао-порошок, сахар, соль, дрожжи, яйца и теплое молоко. Влейте растопленное масло и взбивайте 2 мин. Добавьте измельченный шоколад, перемешайте до однородности.
2. Смазанную маслом форму для саварена (силиконовую форму смазывать не нужно) диаметром 18 см наполните получившимся тестом. Оставьте в теплом месте на 1 час. После чего выпекайте 20–30 мин. в разогретой до 190 °С духовке. Дайте саварену полностью остыть.
3. Приготовьте сироп. Апельсин и лимон вымойте и разрежьте на 4 части. Вскипятите 1 л воды, положите четвертинки цитрусовых, сахар и ванильный сахар, корицу и бадьян. Варите на среднем огне 20 мин. Аккуратно процедите сироп, добавьте ром. Пропитайте горячим сиропом саварен и оставьте на 5 мин.
4. Разогрейте конфитюр и с помощью кисточки промажьте им саварен. Взбейте сливки с сахаром в плотную пену. Выложите в середину саварена. Подавайте немедленно.

**Совет гастронома**

Форма для саварена – это круглая, полая внутри форма. Они сейчас продаются во всех хозяйственных магазинах. Лучше покупать из силикона – в них выпечка не пригорает и ее легко вынуть.





**Шоколадный хлеб** Единственное, что точно не выйдет из этого хлеба – это бутербродов с колбасой. А вот с сыром пожалуйста. И с каким-нибудь нежным паштетом тоже. Желательно из фуа гра...

1,5 ст. л. какао-порошка  
200 г меда  
1,5 стакана муки  
20 г сухих дрожжей  
100 г сахара  
1 яйцо  
100 мл молока  
3 ст. л. сливочного масла

**6–8 порций**

Подготовка: 1 ч 20 мин.  
Приготовление: 45 мин.

1. Влейте мед в сотейник, поставьте на огонь и доведите до кипения. Слегка остудите. Смешайте просеянную муку, какао и дрожжи. Разотрите яйцо с сахаром, добавьте теплое молоко и теплый мед. Всыпьте муку с какао и дрожжами, перемешайте и вымесите тесто. Накройте тесто полотенцем и отставьте на 1 ч.
2. Выложите тесто в форму и выпекайте 45 мин. в разогретой до 170 °С духовке. Выньте из формы и дайте остыть на решетке.

**Совет гастронома**

Сделайте этот хлеб еще более интересным, добавив в него немного ржаной или гречневой муки. Возьмите меньше пшеничной муки – но только на половину того количества гречневой или ржаной, которую вы положили в тесто.







**Шоколадный хлебный пудинг** Хлебный пудинг – одно из самых значительных изобретений жителей туманного Альбиона. Во-первых, экономно: не нужно выбрасывать черствый хлеб. Во-вторых (и в-главных!), нравится даже людям, которые хлеб в принципе не едят. Добавление в этот пудинг шоколада (изобретение, несомненно, американское) делает его неотразимым.

12 толстых кусков черствого  
сдобного белого хлеба  
150 г сливочного масла  
250 г черного шоколада (70% какао)  
600 мл сливок жирностью 33%  
1 стакан молока  
1 стакан сахара  
8 желтков  
1 пакетик ванильного сахара  
щепотка соли

**6–8 порций**

Подготовка: 1 ч. 35 мин.

Приготовление: 1 ч 30 мин.

1. Масло растопите, смажьте им при помощи кулинарной кисточки куски хлеба с обеих сторон, выложите на противень или решетку, запеките в разогретой до 210 °С духовке до золотистого цвета, один раз перевернув.
2. Шоколад разломайте на кусочки, положите в миску, растопите. Влейте в сотейник молоко и сливки, доведите почти до кипения, но не кипятите. В жаропрочной миске разотрите желтки с сахаром, тонкой струйкой, помешивая, влейте горячую молочную смесь. Сразу же процедите через сито, снимите образовавшуюся пену. Соедините эту смесь с растопленным шоколадом, перемешайте. Добавьте ванильный сахар и соль.
3. Выложите подсушенные куски хлеба в форму, слегка «внахлест». Залейте хлеб шоколадной массой и плотно закройте форму пленкой, прижимая куски хлеба, чтобы они пропитались жидкостью. Можно поставить сверху не очень тяжелый груз. Отставьте на 1 ч.
4. Затем снимите груз и пленку, закройте форму фольгой, зубочисткой проделайте в ней несколько дырочек для выхода пара. Поставьте форму в противень, наполненный водой (она должна закрывать 2/3 высоты формы). Запекайте в разогретой до 160 °С духовке 1,5 часа. Вся жидкость должна исчезнуть, а поверхность пудинга выглядеть блестящей. Подавайте теплым.

2



3



#### Совет гастронома

Если пудинг едят взрослые, подайте его с соусом из виски (см. стр. 200). А если взрослые вместе с детьми – то с самым простым ягодным соусом: любые свежие или замороженные ягоды очистите от плодоножек, положите в блендер. Добавьте сок и цедру апельсина и взбейте в однородную массу.





**Шоколадные бриоши с ромовой глазурью** Наблюдать за тем, как профессиональные пекари делают бриоши – это отдельное удовольствие. Раз-раз-раз! – и заплели косички на 4 бриоши. Потом не дожدهшься никак, когда же их из печки вынут?

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

**Для бриошей:**

1,5 стакана муки  
2 ст. л. какао-порошка  
3 яйца  
20 г свежих дрожжей  
180 г сливочного масла  
2–3 ст. л. молока  
2 ст. л. сахара  
щепотка соли

**Для выпечки и глазури:**

1 яйцо  
1/2 стакана сахара  
3 ч. л. рома  
1 ст. л. обжаренных миндальных хлопьев

**6 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 30 мин.

1. Приготовьте тесто для бриошей (см. стр. 24) и поставьте его в холодильник на 2 ч 30 мин. Разделите тесто на 6 равных частей. Каждую часть разделите пополам. Скатайте 2 колбаски одинаковой длины. Положите их на стол крест-накрест. Возьмите концы колбаски, лежащей горизонтально по отношению к вам, и заверните их петлей вокруг второй колбаски. Концы второй колбаски заверните такой же петлей. Продолжая делать петли, сплетите бриошь. Так же приготовьте еще 5 бриошей.
2. Противень смажьте сливочным маслом. Выложите на него бриоши и с помощью кулинарной кисточки смажьте их слегка взбитым яйцом. Оставьте в теплом месте на 30 мин. После чего еще раз смажьте яйцом и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 5 мин. Уменьшите температуру до 180 °С и выпекайте еще 25 мин.
3. Пока пекутся бриоши, разведите сахар в роме. Добавьте немного воды. Готовые бриоши смажьте получившейся глазурью и присыпьте миндалем.

1



2



**Совет гастронома**

Не забывайте, что главный секрет удачных бриошей – это хорошо отбитое об холодный стол тесто!

Если способ плетения этих булочек вам кажется слишком авангардным, заплетите их в простую косу.





**Шоколадно-абрикосовый пудинг** Ну да, там не абрикосы, а курага. Мы же не в теплых краях живем, у нас только курага круглый год доступна. Но кекс с сушеными фруктами делается гораздо вкуснее, поверьте.

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

200 г кураги  
4 ст. л. бренди  
100 г миндаля  
2 ст. л. какао-порошка  
100 г муки  
1 ст. л. разрыхлителя  
100 г сливочного масла  
140 г сахара  
2 яйца  
4 ст. л. молока  
100 г темного шоколада (70% какао)  
2 ст. л. меда

**10–12 порций**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 2 ч 30 мин.

1. Цилиндрическую форму для пудинга смажьте маслом. Из пергаменты вырежьте круг диаметром 3,5–4 см и положите его на дно формы. Уберите форму в холодильник. Курагу вымойте, сложите в сотейник, влейте бренди. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Уменьшите огонь и готовьте до полного выпаривания бренди. Остудите. Половину кураги отложите, остальную мелко нарежьте. Шоколад поломайте на кусочки.
2. Миндаль измельчите. Масло взбейте с сахаром. Продолжая взбивать, введите яйца и молоко.
3. Всыпьте в смесь масла и молока муку, молотый миндаль, какао-порошок и разрыхлитель. Осторожно перемешайте. Добавьте курагу и шоколад.
4. На дно формы положите отложенную курагу, полейте медом.
5. Сверху выложите пудинговую массу и разровняйте поверхность. Накройте листом пергаменты и закрепите его с помощью бечевки.
6. Из листа фольги сделайте кольцо диаметром 6 см. Положите его на дно большой кастрюли, влейте горячую воду. Поставьте на кольцо форму с пудингом. Уровень воды должен доходить до середины формы. Накройте кастрюлю крышкой и варите пудинг 2,5 часа. Выньте форму из кастрюли с водой, остудите. Переверните пудинг на блюдо и аккуратно снимите форму. Подавайте теплым

2



3



4



6







**Яблочный «крамбл» с шоколадом** Это такой специальный детский десерт. Не в том смысле, что его нельзя есть взрослым – очень даже можно! Он настолько простой, что сделать его может даже ребенок, что неоднократно доказали наши дети самых разных возрастов. А ели «крамбл» потом все вместе.

4 средних зеленых яблока  
сок половины лимона  
1 стакан муки  
1 стакан овсяных хлопьев  
2/3 стакана сахара  
90 г шоколада  
100 г сливочного масла  
щепотка корицы

**4–6 порций**

Подготовка: 15 мин.

Приготовление: 40–50 мин.

1. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины, мякоть нарежьте маленькими кубиками, сбрызните лимонным соком.
2. Растопите масло в сотейнике с толстым дном на маленьком огне. Всыпьте в него сахар, размешайте, снимите с огня. Добавьте геркулес, затем муку. Вымешайте до однородности.
3. Шоколад разломайте маленькими кусочками или натрите на терке. Добавьте в тесто вместе с яблоками, перемешайте, но не очень активно.
4. Выложите тесто в жаропрочную форму, смазанную маслом. Выпекайте в разогретой до 160 °С духовке 40–50 мин. Подавайте теплым с мороженым или фруктами.

**Совет гастронома**

Если вдруг (о чудо!) у вас останется некоторое количество «крамбла» на следующий день и вы захотите снова подать его теплым с мороженым, не поддавайтесь соблазну разогреть его в микроволновой печи. Он от этого, конечно, станет теплым, но одновременно влажным изнутри и невкусным. Потратьте несколько больше времени и погрейте его в духовке. В крайнем случае на сковороде под крышкой, положив его на свернутый втрое кусок фольги.





**Шоколадное кольцо с цукатами** Жила-была когда-то социалистическая шоколадная колбаса. Знали ее и привечали повсюду. Но потом пришли злые капиталистические десерты и сбросили колбасу с корабля современности. И она, наверное, эмигрировала на Брайтон-Бич (по крайней мере, там ее продают в русских магазинах). А это ее московский племянник, из новых русских.

400 г шоколадного печенья  
150 г шоколадных ирисок  
450 мл вареного сгущенного молока  
250 г очищенных грецких орехов  
1/2 стакана изюма  
цукаты для украшения  
сливочное масло для смазывания

**4–6 порций**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Печенье положите в миску и измельчите в крошку при помощи пестика или просто растирая между пальцами.
2. Раскрошенное печенье всыпьте в сотейник вместе с ирисками и сгущенным молоком. Поставьте на небольшой огонь и готовьте, помешивая, пока смесь не станет более или менее однородной, 5 мин. Отложите несколько половинок грецких орехов для украшения, оставшиеся порубите ножом в крупную крошку. Изюм промойте теплой водой. Добавьте в смесь печенья и молока орехи и изюм. Тщательно перемешайте.
3. Смажьте круглую форму для выпечки сливочным маслом. Пустую банку от сгущенного молока заверните в пищевую пленку и поместите в центр формы. Придерживая банку рукой, влейте в форму получившуюся смесь. Украсьте отложенными орехами и цукатами и поставьте в холодильник. Когда кольцо застынет, аккуратно переложите его на блюдо, уберите банку и подровняйте края кулинарной лопаткой.

1



2



3









Конфеты – это квинтэссенция шоколада, его дух и плоть. Коробка хороших шоколадных конфет всегда считалась отличным подарком. Теперь представьте себе, какое впечатление произведут подаренные конфеты, если вы сделали их собственными руками! Хотя, честно говоря, самое главное изумление эти непростые сладости вызывают у того, кто их сделал. Особенно когда это происходит в первый раз.

**Марципан в шоколаде** Некоторые граждане в нашей редакции неоднократно открыто заявляли, что готовы продать родину за марципан. Мнение редакции не всегда совпадает с мнением отдельных ее сотрудников... Но марципан все же необыкновенно вкусная штука.

3 стакана очищенного миндаля  
1,5 стакана сахара  
1 белок  
250 г темного шоколада (60% какао)  
сахарная пудра  
неочищенный целый миндаль

**примерно 30 штук**

Подготовка: 2 ч 30 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Миндаль смелите в муку в кофемолке или кухонном комбайне. Белок взбейте в пену. Неочищенные целые миндальны слегка обжарьте, потряхивая, на сухой сковородке.
2. Всыпьте сахар в сотейник с толстым дном, добавьте 2/3 стакана воды, доведите до кипения, готовьте на среднем огне 2–3 мин. Снимите с огня и взбейте венчиком до легкого помутнения сиропа. Добавьте в сотейник миндаль и белок, тщательно перемешайте лопаточкой и поставьте обратно на огонь. Готовьте 2–3 мин., снимите с огня и слегка остудите.
3. Присыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой, переложите миндальную массу и вымешайте ее 3–4 мин. Раскатайте в ровный пласт толщиной 1,5–2 см, нарежьте на прямоугольники 5 x 3 см, выложите на решетку на расстоянии 2–3 см друг от друга, дайте немного подсохнуть.
4. Шоколад растопите на водяной бане. Поставьте решетку с марципановыми прямоугольниками на пленку или бумажные полотенца. Аккуратно понемножку при помощи десертной ложки облейте каждый прямоугольник шоколадом. На каждую конфету положите 1 миндальну. Поставьте решетку в холодильник на 2 ч.

#### Совет гастронома

Марципан принято делать из миндаля, но никто не мешает вам делать его из ваших любимых орехов. Лучше всего использовать свежие орехи, купленные вами на рынке, в скорлупе. Это, конечно, трудоемкий процесс – колоть и чистить орехи от кожуры, но поверьте, оно того стоит. Кстати, чтобы очистить орехи от кожуры, залейте их кипятком и подержите на слабом огне пару минут. Затем перекладывайте их порциями в холодную воду – кожура будет сниматься практически сама.





**Черные трюфели** Гриб трюфель природа, несомненно, родила раньше, чем человечество додумалось до десертов. И поэтому самые великолепные, самые изысканные шоколадные конфеты, практически венец творения, были названы в честь Царя грибов. А не наоборот, как считают многие.

**Начинайте готовить за 32 ч до подачи**

300 мл сливок жирностью 20%  
3 ст. л. мелкомолотого кофе  
250 г молочного шоколада  
2 ст. л. сливочного масла  
250 г темного шоколада (60% какао)  
какао-порошок для обсыпки

**примерно 25 штук**

Подготовка: 31 ч 25 мин

Приготовление: 35 мин.

1. Сливки влейте в сотейник, доведите до кипения, но не кипятите. Уменьшите огонь, всыпьте кофе и варите 20 мин. Процедите и верните в сотейник.
2. Шоколад измельчите и добавьте в сливки. Поставьте на небольшой огонь и готовьте до полного растворения шоколада. Снимите с огня, добавьте сливочное масло, перемешайте. Остудите и поставьте в холодильник на сутки.
3. Застывший шоколад с маслом взбейте миксером. Переложите в кондитерский мешок. Чайной ложкой выложите на лист пергамента шоколадную массу (каждая будущая конфета должна быть размером примерно с грецкий орех). Смоченными в теплой воде руками скатайте из массы шарики. Поставьте в холодильник на 4 ч.
4. Темный шоколад темперირуйте (см. стр. 12). Накалывайте трюфели на тонкий стержень или вилку и опускайте в темперированный шоколад. Выкладывайте на решетку, подложив под нее пленку или бумажные полотенца, чтобы стек лишний шоколад. Обваляйте трюфели в какао-порошке. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей выньте трюфели и дайте им постоять при комнатной температуре 20–30 мин.

#### Совет гастронома

Удобнее всего обмакивать трюфели в шоколад с помощью тонкой вилки с двумя зубцами. Если у вас такой нет, можно воспользоваться деревянными шпажками.





**Шоколадные шарики с апельсиновым маслом** Есть такие вещи, которым трудно придумать красивое название. Вот как бы вы назвали конфетки, слепленные из печенья? «Печенюшки»? Ничего мы не придумали достойнее «шоколадных шариков». Тем более что менее вкусными они от присвоения им этой собачьей фамилии не стали.

**Начинайте готовить за 5–6 ч до подачи**

3 ст. л. какао-порошка  
3 ст. л. воды  
1 стакан сахара  
200 г сливочного масла  
1 яйцо  
400 г печенья «Юбилейное»

**Для апельсинового масла:**

200 мл апельсинового сока  
100 г сливочного масла  
10 кусков сахара

**примерно 50 штук**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 30 мин.

1. Печенье измельчите в блендере в крупную крошку. Добавьте какао-порошок в воду и доведите до кипения. Добавьте масло и сахар, готовьте, постоянно помешивая, пока смесь не начнет закипать. Сразу же снимите с огня. Дайте немного остыть, затем вбейте в смесь яйцо. Перемешайте.
2. Добавьте измельченное печенье, еще раз перемешайте и поставьте в холодильник. Когда смесь загустеет до состояния пасты, влажными руками скатайте из нее небольшие шарики размером с грецкий орех. Обваляйте их в какао-порошке или бисквитной крошке. Выложите на поднос и поставьте в холодильник минимум на 3–4 часа.
3. Вскипятите апельсиновый сок вместе с сахаром. Добавьте нарезанное небольшими кусочками масло. Взбейте венчиком и снимите с огня. Перелейте в соусник и подайте к шарикам вместе со шпажками или зубочистками, на которые можно натыкать шарики, чтобы обмакнуть их в масло.

#### **Совет гастронома**

Печенье в этом рецепте можно полностью или частично заменить грецкими орехами. Правда, это сильно увеличит калорийность и без того достаточно калорийного десерта.





**Шоколадные ириски** В кондитерском деле есть много цветочных тем. Розы – масляные розочки. Тюльпаны – тюлипное тесто. Гвоздики – гвоздика. Ирисы – ириски... Наши ириски от прочих отличаются тем, что липнут к зубам не больше, чем на 3 секунды.

125 г горького шоколада (80% какао)  
150 мл сливок жирностью 35%  
3 ст. л. цветочного меда  
1 стакан сахара  
щепотка морской соли

**примерно 35 штук**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 5 мин.

1. Шоколад растопите на водяной бане.
2. В сотейник влейте сливки, добавьте мед и сахар. Когда масса закипит, введите ее в растопленный шоколад, перемешайте до однородности, доведите до кипения на среднем огне. Уваривайте 10 мин., добавьте соль.
3. Вылейте массу на пергамент слоем в 9–10 мм толщиной. Накройте пленкой, дайте застыть при комнатной температуре. Затем нарежьте ириски нужной формы.

**Совет гастронома**

Ириски домашнего приготовления получаются очень мягкими и нежными. Поэтому после того, как вы их нарезали, выложите их на салфетки и поставьте до подачи в холодильник.





**Цукаты в шоколаде** Цукаты – довольно странное слово, правда? То ли они цокают, то ли ими цыкают... Оказывается, все очень просто. У древних индийцев было слово *sarkara*, сахар. Персы сделали из него *sukkar* – и в этом виде у них его переняли арабы. А там уж от их цуккара до наших цукатов оказалось рукой подать.

**Начинайте готовить за 28 ч до подачи**

6 апельсинов  
10 горошин черного перца  
1 л воды  
500 г сахарной пудры  
1 ст. л. лимонного сока  
1 звездочка бадьяна  
1 стручок ванили

**примерно 50 штук**

Подготовка: 26 ч 20 мин.

Приготовление: 1 ч 40 мин.

1. Апельсины вымойте, обсушите. Срежьте с плодов цедру лентами шириной 3 см так, чтобы на цедре оставалось немного мякоти. В сотейнике вскипятите воду, положите цедру. Доведите до кипения и варите 2 мин. Откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой. Снова опустите в кипящую воду, проварите 2 мин., откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой. Выложите цедру на решетку и обсушите.
2. В сотейник положите разрезанный пополам стручок ванили с семечками, раздавленные горошины перца, сахар, лимонный сок и бадьян. Влейте воду, доведите до кипения. Положите в сироп цедру, уменьшите огонь до минимума и варите при неплотно закрытой крышке 1 час 30 мин.
3. Перелейте в миску, остудите. Закройте пленкой и поставьте в холодильник на ночь. Затем откиньте на дуршлаг и осушите, 1 ч. Нарежьте полосками шириной 1 см.
4. Растопите на водяной бане шоколад, обмакивайте цукаты на 1/2 их длины. Выкладывайте на блюдо, накрытое листом пергамента. Поставьте в холодильник минимум на 1 ч.

1



2



**Совет гастронома**

После приготовления цукатов у вас останется много сиропа. Он такой ароматный и вкусный, что его вполне можно перелить в банку и использовать потом как варенье к блинчикам, оладьям или запеканкам.





**Трюфели из белого шоколада с фисташками** Белые трюфели не любят одиночества. Причем им нужна не только компания людей, которые будут смотреть на них с восхищением (правда, недолго). Лучше всего они смотрятся рядом с черными трюфелями. Совершенно необъяснимо.

**Начинайте готовить за 32 ч до подачи**

300 мл сливок жирностью 20%  
500 г белого шоколада  
2 ст. л. сливочного масла  
1 стручок ванили  
горсть очищенных несоленых  
фисташек

**примерно 25 штук**

Подготовка: 4 часа

Приготовление: 35 мин.

1. Сливки влейте в сотейник, положите разрезанный пополам стручок ванили (семена выскребите кончиком ножа туда же в сотейник). Доведите до кипения, но не кипятите. Уменьшите огонь и томите 10 мин. Процедите и верните в сотейник.
2. Половину шоколада измельчите и добавьте в сливки. Поставьте на небольшой огонь и готовьте до полного растворения шоколада. Снимите с огня, добавьте сливочное масло, перемешайте. Остудите и поставьте в холодильник на сутки.
3. Застывший шоколад с маслом взбейте миксером. Чайной ложкой выложите на лист пергамента шоколадную массу (каждая будущая конфета должна быть размером примерно с грецкий орех). Смоченными в теплой воде руками скатайте из массы шарики. Поставьте в холодильник на 4 ч.
4. На водяной бане растопите оставшийся шоколад. Накалывайте трюфели на тонкий стержень или вилку и опускайте в темперированный шоколад. Выкладывайте на решетку, подложив под нее пленку или бумажные полотенца, чтобы стек лишний шоколад. Сразу же посыпьте измельченными фисташками. Поставьте в холодильник минимум на 2 ч. Перед подачей выньте трюфели и дайте им постоять при комнатной температуре 20–30 мин.

#### **Совет гастронома**

Если вы хотите, чтобы ваши трюфели выглядели более эффектно, не ограничивайтесь фисташками. Добавьте к ним разноцветную кокосовую стружку (цвет ей придает сахарный сироп, в котором развели пищевой краситель).





**Воздушный рис в шоколаде** Мы когда-то думали, что кроме замков, воздушной бывает только кукуруза. Но отечественная промышленность не стоит на месте. Результат налицо: очень милый десерт, как раз для воздушных барышень. Не семечки же грызть в ожидании принца...

200 г воздушного риса  
100 г молочного шоколада

**примерно 30 штук**

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Растопите шоколад на водяной бане.
2. Поднос накройте листом пергамент. В миске соедините растопленный шоколад с воздушным рисом и перемешайте. Возьмите десертную ложку, набирайте в нее получившуюся массу и выкладывайте на пергамент. Поставьте в холодильник до полного застывания шоколада, на 20–30 мин.

**Совет гастронома**

Эти смешные конфетки вы сможете сделать не только из воздушного риса, но и из воздушной кукурузы, пшеницы и т. д. Только проследите, чтобы эти продукты не содержали ни сахара, ни меда – будет очень приторно. Хотя, если вы отчаянные сладкоежки...





**Грильяж в шоколаде** Кто бы мог подумать, что за грильяжем можно не ходить в магазин! Вполне достаточно запастись существенным количеством орехов, меда и шоколада, и вот оно счастье, буквально в 30 минутах от вас...

**250 г темного шоколада (70% какао)**

**4 ст. л. меда**

**1,25 стакана сахара**

**175 г очищенного дробленого фундука**

**1 ст. л. растительного масла**

**Примерно 50 штук**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Лист фольги смажьте растительным маслом. Вскипятите в кастрюле мед, постепенно по 1 ст. л. всыпьте сахар, постоянно перемешивая массу лопаткой. Добавьте орехи, перемешайте и снимите с огня. Сразу же вылейте получившуюся массу на фольгу и раскатайте смазанной маслом скалкой в тонкий пласт.
2. Растопите на водяной бане шоколад. Грильяж разбейте на небольшие кусочки и смешайте с шоколадом. Вынимайте кусочки грильяжа вилкой, стряхивая излишки шоколада, и выкладывайте на пергамент. Дайте застыть шоколаду, после чего аккуратно отделите грильяж от бумаги.

**Совет гастронома**

Грильяж любят все, а вот едят только те, кто не боится за свои зубы. Однако если вы перед приготовлением обжарите дробленые орехи на небольшом огне на сухой разогретой сковороде минут 6–8, конфеты будут «по зубам» даже тем, у кого их нет.





**Шоколадная нуга** Нугу обычно покупают во Франции. В Испании покупают туррон. Дома делают только нугу. Туррон уж очень сложно, хотя они ближайшие родственники. Нугу приготовить тоже непросто, но она того стоит.

**Начинайте готовить за 26 ч до подачи**

50 г белого шоколада  
2 белка  
2 стакана сахара  
2/3 стакана готового сахарного сиропа  
1/3 стакана воды  
100 г миндаля  
щепотка соли

**примерно 60 штук**

Подготовка: 25 ч

Приготовление: 30–40 мин.

1. На противне расстелите фольгу, смажьте ее маслом. Смажьте маслом еще один кусок фольги такого размера, чтобы им можно было полностью закрыть противень. Отставьте.
2. Влейте в большой сотейник с толстым дном воду и сахарный сироп, всыпьте сахар, перемешайте. Мокрой кулинарной кистью стряхните все кристаллы сахара, которые налипли на стенки. Закройте сотейник крышкой и доведите смесь до кипения. Снимите крышку, еще раз смахните мокрой кистью кристаллы сахара со стенок и установите в сотейнике термометр. Готовьте на небольшом огне до тех пор пока сироп не нагреется до 132 °С. Не мешайте!
3. Пока готовится сироп, растопите шоколад на водяной бане. Взбейте белки с солью в густую, но не очень крепкую пену в жаропрочной миске. Готовый сироп снимите с огня, дайте пузырькам в сиропе исчезнуть. Мокрой кистью пройдитесь по стенке сотейника, через которую вы будете выливать сироп. Влейте сироп во взбитые белки средней струей, постоянно взбивая массу в миске венчиком.
4. Добавьте в получившуюся массу растопленный шоколад и крупно нарубленный миндаль, размешивая ее деревянной ложкой. Вымешивайте, пока масса не начнет распадаться на большие куски. Переложите на подготовленный противень, закройте листом промасленной фольги и отставьте нугу на ночь. Затем нарежьте произвольными кусочками. Каждый кусочек заверните в вощеную бумагу.

**Совет гастронома**

Нугу можно сделать очень красивой, если добавить в нее разных орехов (фундук, грецкие, кэшью) и разноцветные сухофрукты. Особенно красиво смотрятся сушеная вишня, цукаты из апельсинов и лимонов.





**Мятные листья в шоколаде** Соединять мяту и шоколад придумали фанаты этой душистой травы, англичане. Все самые знаменитые конфеты с этой комбинацией до сих пор делают в Великобритании. Если у вас где-нибудь – на подоконнике или в огороде – растет свежая мята, не пожалейте времени, приготовьте эти легкие и наверняка полезные сладости.

**Начинайте готовить за 25 ч до подачи**

1 пучок очень свежей мяты  
1 белок  
1/3 стакана сахара  
75 г темного шоколада (70% какао)

примерно 30 штук  
Подготовка: 24 ч 30 мин.  
Приготовление: 20 мин.

1. Мяту разберите на листья. Большие листики вымойте и тщательно обсушите между бумажными салфетками. Маленькие отложите для других блюд.
2. Слегка взбейте белок. На плоское блюдо высыпьте сахар. Обмакивайте листья сначала в белок, затем в сахар. Выложите на поднос, накрытый салфетками, и оставьте сохнуть до следующего дня.
3. Шоколад растопите на водяной бане. Листья мяты окунайте в шоколад на половину их длины. Выкладывайте на блюдо. Поставьте в холодильник на 30 мин., чтобы шоколад застыл.

**Совет гастронома**

Листики, выложенные на поднос, чтобы подсохнуть, ни в коем случае нельзя ничем накрывать – они могут размокнуть.





Так много на свете шоколадных сладостей, что не всегда можно правильно их систематизировать. Пирог? – не пирог. Соус? – не соус. Печенье? – не печенье... И так далее, по списку. Мы решили объединить все эти не поддающиеся классификации рецепты в главу под весьма расплывчатым названием «десерты». При том, что некоторые из них в качестве полноценного десерта даже рассматривать неудобно (гости решат, что вы на них экономите), а другие наоборот легко могут заменить полноценный ужин.



**Шоколадно-сливовый террин** Слово «террин» создает вокруг этого блюда такую изысканную атмосферу, что хочется немедленно надеть смокинги и маленькие черные платья, побриться, причесаться и накраситься. Не отказывайте себе ни в чем!

**Начинайте готовить за 7–13 ч до подачи**

200 г чернослива  
4 ст. л. коньяка  
120 г черного шоколада  
2 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. сахара  
1 ст. л. какао-порошка  
2 желтка  
150 мл жирных сливок

**8 порций**

Подготовка: 7–13 ч

Приготовление: 30 мин.

1. Чернослив вымойте, мелко нарежьте, залейте коньяком и оставьте на 4–10 ч. Затем разломайте шоколад на небольшие кусочки и растопите на водяной бане.
2. Сливочное масло и половину сахара взбейте миксером. Добавьте какао. В миске взбейте венчиком желтки и оставшийся сахар. Смешайте взбитое масло с взбитыми желтками. Добавьте шоколад и чернослив.
3. Взбейте сливки в густую пену и добавьте в смесь. Форму для кекса выстелите пленкой так, чтобы концы свисали. Выложите шоколадно-сливовую смесь, выровняйте поверхность, закройте концами пленки и поставьте в морозильник на 3 ч. Перед подачей выньте на блюдо, разрежьте и дайте постоять 5 мин. при комнатной температуре.

#### Совет гастронома

Чернослив можно замочить не только в коньяке, а например, в портвейне или светлом роме. Если вы планируете угостить этим десертом маленьких детей, то залейте чернослив виноградным соком.





**Шоколадное фондю** Шоколадное фондю – блюдо сравнительно молодое. Впервые оно появилось в США в 1966 году, но уже через год лучшие рестораны Америки и Европы включили его в свои меню... хотя, на наш взгляд, это блюдо больше подходит для домашнего праздника. Или просто для романтического ужина на двоих, даже если эти двое женаты уже 15 лет.

**Для фондю:**

600 г темного шоколада (60% какао)  
2 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. молока  
1 ст. л. жирных сливок  
5 ст. л. сахарной пудры

**Для подачи:**

300 г готового бисквита (см. стр. 26)  
фрукты и ягоды, например:  
2 яблока  
2 груши  
по 12 ягод клубники и черешни  
1 небольшой ананас

1. Готовый, чуть остывший бисквит нарежьте кубиками со стороной 2,5 см, положите на противень и верните в духовку на 10 мин.
2. Шоколад разломайте на небольшие кусочки, сложите в сотейник. Вскипятите молоко вместе со сливками и сахарной пудрой. Влейте тонкой струей в сотейник с шоколадом. Добавьте маленькими кусочками сливочное масло и тщательно перемешайте.
3. Яблоки и груши нарежьте кубиками, удалив сердцевину. Ананас очистите от кожуры, мякоть нарежьте такими же кубиками.
4. Перелейте горячую шоколадную смесь в кастрюлю для фондю, зажгите под ней спиртовую горелку и поставьте на стол. В отдельной посуде подайте подсушенный бисквит, ягоды и фрукты. Насаживайте на специальные вилочки ягоды, кусочки фруктов и бисквита; обмакивайте их в шоколад и ешьте – главное, не обожгитесь!

**6–8 порций**

Подготовка: 45 мин.  
Приготовление: 30–40 мин.

**Совет гастронома**

Фондю получается особенно интересным, если за столом сидят только взрослые – и в шоколадную смесь можно добавить алкоголь. Вы можете выбрать тот, что вам нравится, не забывая, что добавлять его надо горячим уже в фондюшницу (на 6 порций потребуется 50–70 мл):

Порто

Полусладкое красное вино

Коньяк

Темный ром

Апельсиновый или малиновый ликер

Кокосовый ликер

Кофейный ликер





**Апельсиновое желе с шоколадным муссом** Если бы в государстве Кот д'Ивуар, основном поставщике на мировой рынок какао-бобов, росли апельсины, его президенту стоило бы издать указ о легализации альтернативного государственного флага, похожего на этот десерт. Никакой политики, просто очень уж впечатляет.

**Начинайте готовить за 5–6 ч до подачи**

**Для желе:**

150 мл свежевыжатого  
апельсинового сока  
1,5 ст. л. сахара  
1 пакетик (7 г) желатина

**Для шоколадного мусса:**

125 г молочного шоколада  
250 мл сливок жирностью 35%

**2 порции**

Подготовка: 5–6 ч

Приготовление: 20 мин.

1. Желатин замочите в 1/4 стакана холодной воды на 20 мин. Сок с сахаром доведите до кипения, но не кипятите. Добавьте разбухший и отжатый желатин, тщательно перемешайте. Снимите с огня через 1 мин. Слегка охладите и разлейте получившуюся смесь в 6 высоких стаканов с толстыми стенками. Поставьте в холодильник на 1 ч.
2. Шоколад растопите на водяной бане и остудите, но не полностью, чтобы он не стал слишком твердым. Сливки взбейте в пышную пену. Добавьте в шоколад 1/3 сливок, аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой снизу вверх. Введите таким же образом оставшиеся сливки и еще раз перемешайте лопаткой. Разложите шоколадную массу по стаканчикам с желе. Поставьте в холодильник на 3–4 ч. Перед подачей выньте и дайте постоять при комнатной температуре 10–15 мин.

1



2



#### Совет гастронома

Если вы решили приготовить этот десерт для детского праздника, во-первых, увеличьте количество ингредиентов соответственно количеству гостей. А во-вторых, сделайте разноцветное желе, взяв не только апельсиновый сок, но еще вишневый, грушевый, яблочный. Каждый раз, заливая слой желе, дайте ему полностью застыть в холодильнике.





**Шоколадный крем со «снежками»** Игра в снежки не имеет к этому десерту никакого отношения. Более того, готовить его мы вам рекомендуем прохладными летними вечерами. Хотя можно и зимой, пожалуйста. Только тогда ешьте его, сидя возле пылающего камина, уже накатав снежных баб и настроив крепостей.

**Для крема:**

160 г темного шоколада (70% какао)  
600 мл молока  
150 г сахарной пудры  
2 стручка ванили  
6 желтков

**Для «снежков»:**

6 белков  
100 г сахарной пудры  
600 мл молока

**6 порций**

Подготовка: 1–2 ч

Приготовление: 30 мин.

1. Шоколад натрите на терке. Стручки ванили разрежьте вдоль пополам; острым концом ножа выскребите ванильные семена в кастрюлю с молоком, туда же положите сами стручки и половину сахарной пудры. Уменьшите огонь и варите 15 мин. Удалите стручки ванили.
2. Желтки разотрите с оставшейся сахарной пудрой до светло-желтого цвета. Влейте в смесь горячее молоко, перемешайте, затем протрите через сито. Добавьте шоколад, перемешайте. Разложите по формочкам и поставьте в холодильник на 1–2 часа.
3. Взбейте белки, постепенно добавляя сахарную пудру, в крепкую пену. Молоко разогрейте, не доводя до кипения. Двумя столовыми ложками берите белковую смесь и опускайте в молоко на 3–4 мин. Вынимайте шумовкой и складывайте в дуршлаг. Готовые «снежки» выложите на крем и подавайте.

1



2

**Совет гастронома**

Если вы не смогли купить стручки ванили, замените их 1 пакетиком ванильного сахара или несколькими каплями ванильной эссенции. Шоколадный крем можно подавать со свежими фруктами или бисквитным печеньем.





**Шоколадные розетки с сорбе** Еще одно слово из мира высокой кухни, сорбе, на самом деле не что иное как мороженое, только легкое, без молока – чтобы ничто не отвлекало вас от вкуса шоколада.

**Начинайте готовить за 5 ч до подачи**

**Для шоколадной крошки:**

1 ст. л. тертого темного шоколада  
(60% какао)  
1 ч. л. какао-порошка  
1,5 ст. л. сахара  
1/3 стакана муки  
50 г сливочного масла  
щепотка соли  
щепотка молотой корицы

**Для сорбе:**

120 г темного шоколада (60% какао)  
1,5 ст. л. какао-порошка  
300 мл воды  
1/2 стакана сахарной пудры

**Для розеток:**

200 г темного шоколада (70% какао)  
2 ст. л. сливочного масла

**6 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 40 мин.

1. Приготовьте сорбе. Вскипятите воду с сахарной пудрой, интенсивно размешивая, добавьте измельченный на терке шоколад и какао. Выложите получившуюся смесь в миску, дайте остыть до комнатной температуры, затем переставьте в морозильную камеру. Через 2 часа перемешайте и верните в морозилку еще на 2 часа.
2. Приготовьте шоколадную крошку. Руками перемешайте шоколад, какао-порошок, сахар, муку, соль, корицу и масло. Замесите тесто и поставьте его на 1 час в холодильник. Противень накройте листом пергаменты. Выложите на него тесто и выпекайте 20 мин. в разогретой до 180 °С духовке. Дайте полностью остыть, затем руками раскрошите в мелкую крошку.
3. Сделайте розетки. Шоколад растопите на водяной бане. Добавьте масло и перемешайте. 6 формочек для тарталеток с ребристыми краями (см. стр. 10) застелите пищевой пленкой, оставив длинные концы. Подверните концы под края формочек. При помощи кулинарной кисточки промажьте тонким слоем растопленного шоколада каждую формочку, поставьте на самую холодную полку в холодильник на 10 мин. Затем промажьте формочки еще одним слоем и снова поставьте в холодильник. Наносите слои, пока не закончится весь шоколад. Когда шоколад полностью застынет, аккуратно выньте его вместе с пленкой, затем удалите пленку.
4. Шарик сорбе обваляйте в шоколадной крошке, положите на приготовленные розетки и подавайте немедленно.

**Совет гастронома**

Если у вас дома нет специальных металлических формочек для тарталеток с ребристыми краями, не расстраивайтесь. Форма и материал, из которого сделаны формочки, абсолютно не важны. Они могут быть фарфоровыми, керамическими, металлическими и даже пластмассовыми. Самое главное – промазать их довольно толстым слоем шоколада.





**Бананово-шоколадное «мороженое»** Если вы беспокоитесь о том, что ваше чадо ест «на сладкое», то это блюдо для вас. Сахара почти нет (только самая малость в самом шоколаде) и вообще одна польза: фрукты и орехи. А выглядит, как настоящее вредное мороженое.

**4 маленьких банана**  
**100 г темного шоколада (60% какао)**  
**горсть любых орехов**

**4 порции**

Подготовка: 1 ч 15 мин

Приготовление: 5 мин.

1. Орехи крупно порубите. Шоколад растопите на водяной бане.
2. Бананы очистите, наложите на деревянные палочки-шампуры примерно на 2/3 длины и положите на 10 мин. в морозильник.
3. Затем выньте, окуните каждый банан в растопленный шоколад, дайте стечь лишнему. Присыпьте шоколад орехами. Уложите готовые бананы на решетку и поставьте в морозильник минимум на 1 ч.

**Совет гастронома**

Вы можете взять вместо темного любой шоколад: молочный или белый. Но помните, что бананы сами по себе очень сладкие (особенно если вы готовите это «мороженое» из красных или мини-бананов, которые еще называют «дамские пальчики»). И в сочетании со сладким шоколадом это будет довольно приторное блюдо. Впрочем, многих детей этим не испугаешь.





**Ягоды в шоколаде** Это очень нарядная еда, и ее обожают малые дети и юные барышни. И главное – такие милые полушоколадные шалости никогда не надоедают!

**20 свежих ягод (клубника, вишня, черешня)**

**100–150 г шоколада**

**20 штук**

Подготовка: 1 ч 15 мин.

Приготовление: 15 мин.

1. Растопите шоколад на водяной бане и слегка остудите. Ягоды вымойте и тщательно обсушите.
2. Берите ягоды по одной за «хвостик» и наполовину опускайте в растопленный шоколад. Затем выкладывайте на решетку, стараясь, чтобы шоколадная часть соприкасалась с поверхностью как можно меньше. Когда все ягоды готовы, поставьте решетку в холодильник на 1 ч. Перед подачей выньте и дайте постоять при комнатной температуре 5 мин.

**Совет гастронома**

Если у ваших ягод «хвостика» нет, возьмите деревянную шпажку или зубочистку. Наткайте каждую ягоду на шпажку (удостоверьтесь, что она крепко держится и в самый ответственный момент не утонет в шоколаде) и аккуратно окунайте в шоколад.

Точно так же можно приготовить фрукты в шоколаде. Вариантов множество:

- дольки яблок (с кожурой и без сердцевины)
- дольки груш (с кожурой и без сердцевины)
- дольки нектаринов или персиков
- дольки мандаринов (очищенных от кожуры)
- дольки хурмы
- крупные виноградины
- раскрытые ягоды физалиса
- целые кумкваты и лаймкваты

Особенно красиво смотрится блюдо с ассорти из ягод и фруктов в шоколаде.

Если у вас гости, исходите из того, что каждый съест как минимум по 3 порции каждого элемента этого ассорти.





**Ореховое ассорти на шоколадных подложках** Прекрасный десерт для девушек, следящих за фигурой не в ущерб собственному здоровью. Орехи, мед и изюм – все очень полезно. В меру сладко, нежирно и очень шоколадно.

**Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи**

250 г темного шоколада (60% какао)  
1 ст. л. сливочного масла  
горсть темного изюма без косточек  
по 50 г очищенных орехов: грецких, арахиса и миндаля  
1/2 стакана готового зеленого чая с жасмином  
2 ст. л. сахара  
1 ст. л. меда

**6–8 порций**

Подготовка: 3–4 ч

Приготовление: 25 мин.

1. Шоколад натрите на терке и растопите на водяной бане. Добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте. Большую разделочную доску или поднос накройте листом пергаменты. Поместите на него кулинарные кольца (см. стр. 10) диаметром примерно 4 см, влейте равными порциями шоколад и поставьте в холодильник до полного застывания, минимум на 1 ч.
2. Изюм залейте теплым чаем на 1 ч. Затем откиньте на дуршлаг и обсушите. Орехи обжарьте на сухой раскаленной сковороде 5 мин. Дайте остыть, затем крупно порубите.
3. Выньте доску с шоколадными подложками из холодильника, аккуратно снимите кольца. Приготовьте карамель. В сотейнике разогрейте мед вместе с сахаром, добавьте 1–2 ч. л. воды и готовьте, пока карамель не станет тягучей. Снимите с огня, добавьте орехи и изюм, перемешайте.
4. Сразу же выложите горячую карамельную смесь на подготовленные шоколадные подложки. Поставьте в холодильник на 2 ч. Перед подачей выньте и дайте постоять при комнатной температуре 15–20 мин.

#### **Совет гастронома**

К сожалению, не всегда и не везде можно купить кулинарные кольца. Зато их очень просто сделать самим из обыкновенных консервных банок. Лучше всего использовать небольшие баночки из-под зеленого горошка, кукурузы и фасоли. Они подходят по размеру и к тому же их не придется отмывать от жира. Переверните пустую промытую банку вверх дном и консервным ножом, который не оставляет зазубрин, вырежьте дно.





**Австрийское суфле с шоколадом и фундуком** Этому суфле нас научил замечательный австрийский кондитер Вольфганг Вагенлайтнер. Когда он на пять минут вышел из зала ресторана, где мы для журнала «Гастрономъ» снимали его десерты, первым, что мы съели, были апельсиновые чипсы. Кадр, который они украшали, к тому моменту, правда, был уже отснят.

**Начинайте готовить за 6 ч до подачи**

90 г темного шоколада (70% какао)

5 ст. л. сливочного масла плюс

масло для смазывания

горсть очищенного фундука

6 яиц

4 ст. л. сахара

1 ст. л. сахарной пудры

**Для апельсиновых чипсов:**

2 небольших тонкокорых апельсина

150 мл сахарного сиропа

**4 порции**

Подготовка: 6 ч

Приготовление: 50 мин.

1. Апельсины тщательно вымойте, чтобы удалить с кожуры воск. Нарежьте их слайсером или острым тонким ножом очень тонкими кружочками, 2–3 мм. Окунайте каждый кружок в сахарный сироп и выкладывайте на выстланный пергаментом противень. Сушите в духовке при температуре 70 °C 4–5 часов.
2. Для суфле отделите желтки от белков. Растопите шоколад в миске на водяной бане, помешивая, положите порциями размягченное сливочное масло, размолотые в кофемолке орехи и сахарную пудру. Затем добавьте желтки по одному, каждый раз вымешивая.
3. В другой миске взбейте белки с 2,5 ст. л. сахара в не очень пышную пену. Аккуратно при помощи силиконовой лопаточки введите белковую смесь в шоколадную, мешая снизу вверх.
4. Смажьте маслом порционные формочки или чашки (верх формы не смазывайте!), обсыпьте их сахаром и заполните тестом на 3/4 объема. Поставьте формочки в противень, наполненный водой так, чтобы она доходила до середины бортика формочки, и выпекайте при 180 °C 1 ч. Слегка охладите и подавайте теплыми с шоколадным соусом (см. стр. 198).







**Шоколадный мусс** Этот знаменитейший французский рецепт привез с собой из города Лиона в город Свердловск папа нашего редактора. Дело было в 1956 году. Папе – несостоявшемуся еще в этом статусе – было 20 лет. Неудивительно, что он быстро покорила массу жительниц не избалованной шоколадом столицы Урала (говоря «он», мы в данной ситуации с полным правом можем иметь ввиду как мусс, так и молодого человека).

**250 г темного шоколада (70% какао)**

**1 большое яйцо**

**5 больших желтков**

**1/2 стакана сахара**

**350 мл сливок жирностью 33%**

**2–3 ст. л. ликера Grand Marnier**

**4 порции**

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Растопите шоколад на водяной бане. Взбейте целое яйцо с желтками при помощи миксера в густую светлую пену (вам понадобится примерно 7–8 мин.). Продолжайте взбивать, когда будет готовиться сахар.
2. Всыпьте сахар в сотейник с толстым дном, влейте 1/4 стакана воды и готовьте на среднем огне до температуры 121 °С. Контролируйте температуру при помощи термометра (см. стр. 10). Снимите с огня; влейте сахарный сироп по стенке во взбиваемые яйца. Взбивайте еще 2–3 мин.
3. Отдельно взбейте в густую пену сливки. Добавьте ликер, мешая силиконовой лопаткой.
4. Смешайте сливки со взбитыми яйцами. Аккуратно влейте теплый шоколад в получившуюся смесь, мешая силиконовой лопаточкой до однородности. Охладите и подавайте.

4



### Совет гастронома

Если у вас нет специального кулинарного термометра, то мы, прежде всего, советуем его купить. Работа с шоколадом во многом зависит от правильной температуры нагрева.

А пока вы его не купили, готовность сахарного сиропа можно определить, капнув немного на блюдце. Если капелька не растеклась, сироп готов.





**Шоколадные блинчики** В некоторых семьях (знаем мы такие) блинчики едят каждое воскресенье. Такая у людей традиция. Мы все удивлялись: и как им не надоедает? Скучно же одно и то же все время... Потом зашли в гости, можно сказать, неожиданно нагрянули – для чистоты эксперимента. Видим: за столом сидят очень довольные домочадцы. На столе – гора шоколадных блинов. И мороженое. И ни следа скуки на лицах, понятное дело.

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

80 г темного шоколада (60% какао)

1 ст. л. какао-порошка

500 мл молока

1 стакан муки (может понадобиться еще 1/4 стакана)

3 яйца

2 ст. л. сахарной пудры

2 ст. л. сливочного масла

3 ст. л. темного рома

щепотка соли

растительное масло для выпечки

1. Растопите шоколад на водяной бане и влейте 250 мл теплого молока. Оставшееся молоко взбейте с 1 стаканом просеянной муки, какао-порошком, сахарной пудрой и солью. Введите взбитые в пену яйца и перемешайте. Если тесто слишком жидкое, добавьте еще муки.
2. Сливочное масло растопите и добавьте в тесто вместе с ромом и растопленным шоколадом. Тщательно перемешайте и оставьте на 2–3 ч.
3. Разогрейте сковороду, смажьте ее небольшим количеством растительного масла. Влейте 1 половник теста, сделайте сковородой круговые движения, чтобы тесто растеклось по всей поверхности, готовьте 1 мин. Переверните лопаткой блин на другую сторону и готовьте 30 сек. Выпекайте блины, пока не закончится тесто. Готовые блины перекладывайте в посуду с крышкой, смазывая каждый блин небольшим количеством сливочного масла. Подавайте с фруктово-шоколадным конфитюром (см. стр. 208).

**примерно 20 штук**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 30 мин.

#### **Совет гастронома**

Вместо блинчиков можете сделать шоколадные оладьи, это тоже очень вкусно. Добавьте столько муки, чтобы тесто не сильно растекалось по сковороде. А половину молока замените простоквашей.





**Творожный десерт с шоколадом и цукатами** На самом деле это, конечно, самая настоящая пасха – та самая сладкая творожная пирамидка, которую мы так жаждем увидеть на пасхальном столе рядом с куличами и крашеными яйцами, только шоколадная. Но если не делать из нее культа – то это ведь просто очень вкусный творог.

**Начинайте готовить за 7–8 ч до подачи**

1/2 кг хорошего рыночного творога  
150 мл сливок жирностью 35%  
4 желтка  
2 ст. л. какао-порошка  
3 ст. л. коричневого сахара  
горсть разных цукатов  
горсть разных очищенных орехов

**4 порции**

Подготовка: 7–8 ч

Приготовление: 40 мин.

1. Творог положите в дуршлаг, выстланный несколькими слоями марли или тонким кухонным полотенцем. Закройте сверху краями ткани, поставьте дуршлаг в мойку или в какую-то емкость, положите сверху груз весом 4–5 кг, чтобы стекла жидкость. Оставьте на 4 ч. Затем протрите творог через сито.
2. Цукаты и орехи мелко порубите.
3. Разотрите желтки с сахаром и какао-порошком. Смешайте со сливками, затем постепенно с протертым творогом. Взбивайте получившуюся массу миксером 10 мин. Добавьте цукаты и орехи, аккуратно перемешайте. Охладите (2–3 ч), а перед подачей выньте, чтобы десерт постоял при комнатной температуре 15–20 мин.

#### **Совет гастронома**

Если хотите сделать этот десерт нежным-нежным, приготовьте творог сами, это не так уж и сложно. Правда, молоко желательно брать свежее – или, по крайней мере, не стерилизованное, обычной жирности. В большой кастрюле (только не эмалированной, чтобы молоко не пригорело) смешайте 1,5 л молока и 0,5 л кефира, поставьте на маленький огонь, нагрейте, но ни в коем случае не кипятите! Когда станет отделяться бледно-зеленая сыворотка, пробуйте. Творог должен загустеть. Только помните, что остывая, он становится тверже, поэтому снимите кастрюлю с огня чуть раньше, чем он станет слишком густым. Остудите и выньте творожную массу шумовкой. У вас получится примерно 0,5 кг домашнего творога.





**Крем-брюле «Шоколадный чай»** Было время, когда мы считали: всему должен быть предел. Даже на кухне. И крем-брюле, а также крем-карамель и крема-каталана мы будем есть в ре-сто-ра-не. И что стало теперь с вашими принципами? – спросите вы. Попробуйте приготовить этот «шоколадный чай», и вы нас тут же поймете. Не придумали еще ресторана – такие брюле готовить.

150 г молочного шоколада  
1 стакан сливок жирностью 22%  
1 стакан молока  
4 желтка  
5 ч. л. чая ассам  
3 ст. л. сахара  
2 палочки корицы  
5 гвоздичек  
5 горошин душистого перца  
1 ч. л. черного перца горошком  
10 коробочек кардамона  
щепотка мускатного ореха  
1 см свежего корня имбиря  
половина стручка ванили  
щепотка соли

#### 6–8 порций

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 45–55 мин.

1. Положите все специи и чай в кофемолку или кухонный комбайн и превратите в не слишком мелкий порошок. Всыпьте порошок в сотейник, залейте 1/2 стакана воды и доведите до кипения на очень маленьком огне. Закройте крышкой, снимите с огня и отставьте на 5 мин. Добавьте в сотейник молоко, сливки и соль, еще раз доведите до кипения, снимите с огня, снова закройте и отставьте на 5 мин.
2. Очень легко смешайте желтки с сахаром в жаропрочной миске (эту смесь нельзя перемешивать активно), влейте через сито горячую молочную смесь. Перемешайте, стараясь делать это опять-таки как можно менее энергично.
3. Всыпьте в получившуюся массу натертый шоколад и еще раз легко перемешайте. Процедите массу через сито, чтобы избавиться от кусочков нерастворившегося шоколада, и влейте в порционные формочки.
4. Поставьте формочки в глубокий противень, налейте столько воды, чтобы она закрывала 2/3 их стенок. Запекайте в разогретой до 210 °С духовке 45–55 мин. Подавайте теплым или холодным.

1



2



3



#### Совет гастронома

При энергичном вымешивании массы она обогащается кислородом, а в случае с кремом-брюле это ведет к неправильному выпеканию. Так что мешайте массу силиконовой лопаткой ровно столько, сколько нужно, чтобы ингредиенты просто смешались. Если в вашей духовке есть режим конвекции, можете запекать этот десерт без водяной бани при температуре 190 °С.





**Слоеные тарталетки с нектаринами** Примерно раз в три месяца мы разбираем морозильник. И там неизменно обнаруживается несколько кусков слоеного теста. Выбрасывать их нам не позволяют совесть и экономность (или это жадность?). Одним словом, вот отличный способ использовать их ко всеобщему удовольствию.

500 г готового слоеного теста  
150 г шоколада  
2 нектарина  
1 ст. л. сахара  
2 ст. л. сливочного масла  
сахарная пудра

**Примерно 10 штук**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 5–7 мин.

1. Слоеное тесто слегка растяните руками, положите на рабочую поверхность. При помощи формочки или небольшого стакана вырежьте из теста круги диаметром 5–6 см. Выложите кружки на выстланный пергаментом противень.
2. Растопите шоколад на водяной бане, немного остудите. При помощи кулинарной кисточки или чайной ложки смажьте кружки теста шоколадом.
3. Нектарины разрежьте на четвертинки, косточку удалите. Четвертинки нарежьте тонкими аккуратными ломтиками. Выложите по несколько ломтиков на каждый кружок на шоколад.
4. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 5–7 мин. Остудите и подавайте теплыми или холодными. При желании можно посыпать сахарной пудрой.

#### Совет гастронома

Если вам захочется превратить это блюдо из очень быстрого в нечто «эксклюзивное», то готовое слоеное тесто замените на самодельное (см. стр. 20), а вместо шоколада смажьте тесто франжипаном (см. стр. 202). Нектарины даже в быстром варианте можно заменить:

- консервированными фруктами (персики, ананасы, вишни)
- свежей клубникой
- замороженной или свежей смородиной
- яблоками
- грушами
- крупными виноградинами, разрезанными пополам





**Киви с шоколадом и сливками** В нашей жизни нередко возникают ситуации, когда требуется кого-то потрясти до глубины души – хотя бы и десертом. А сил и умений хватает не всегда. На этот случай вот вам гениальный выход из положения.

**2 очень спелых киви**  
**70 г любого шоколада**  
**160 мл сливок жирностью 35%**

**2 порции**

Подготовка: 20 мин.  
Приготовление: 3–4 мин.

1. Киви очистите от кожуры при помощи ножа для чистки овощей. Мякоть нарежьте ломтиками или кубиками.
2. Сливки взбейте в пышную пену. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте 2/3 сливок, тщательно размешайте.
3. Разложите по бокалам киви, полейте шоколадной смесью, поверх выложите оставшиеся взбитые сливки. Украсьте ягодами. Подавайте немедленно.

**Совет гастронома**

Если вам не нравится резковатая кислота киви, в первую очередь, научитесь выбирать их правильно. Возможно, все дело в том, что они вам попадают все время незрелыми. Зрелые киви должны быть по ощущению довольно тяжелыми для своего размера и мягкими. Если же зрелых нет, покупайте твердые и кладите на несколько дней в бумажный пакет вместе с яблоками. Яблоки выделяют газ этилен, который способствует созреванию фруктов. Если и это не помогает, переходите на другой сорт. Так называемые «золотые» киви ( golden) крупнее, имеют желтоватую мякоть и тонкую кожуру – а главное, значительно слаще и не вяжут. В связи с чем и стоят существенно дороже.







О великом вожде Монтесуме в связи с горячим шоколадом не написал только ленивый. Дескать, он за день выпивал 50 чашек, и только это помогало ему справляться со своими 50 женами. Остается только пожалеть бедного властителя ацтеков. В его время какао-бобы еще не обрабатывали так, как сейчас – и в древнем шоколаде не присутствовало и десятой доли того вкуса и аромата, который мы можем с легкостью получить, просто залив натертую плитку горячим молоком. Заметьте, не обладая при том ни креслом президента, ни штатным гаремом.

**Классическое какао** Когда-то в детстве какао казался нам напитком свободы (свободы от родителей) – чаще всего им поили в пионерских лагерях. Но это совсем другое какао – густое, ароматное, сытное.

4 ч. л. несладкого какао-порошка  
4 ч. л. сахара  
400 мл молока

#### 2 порции

Подготовка: 1 мин.

Приготовление: 3 мин.

1. Смешайте в сотейнике какао с сахаром. Помешивая, добавьте 2 ст. л. горячей воды. Поставьте на средний огонь и, продолжая помешивать, доведите до кипения.
2. Влейте горячее молоко и, немного убавив огонь, прогрейте смесь, но не доводите ее до кипения. Снимите с огня.
3. С помощью венчика взбивайте какао в течение 20–30 сек. до образования пены. Разлейте по подогретым чашкам.

#### Совет гастронома

Когда вы взбиваете какао, это позволяет, во-первых, предотвратить образование пленки на его поверхности, во-вторых, хорошо смешать все компоненты. Мексиканцы, которые очень уважают горячее какао, считают, что пенка в нем – это самое главное, потому что в ней содержится «дух» напитка. Для взбивания какао у них есть специальный инструмент, молинийо, деревянная палочка с резным шариком на конце.





**Парижский горячий шоколад** Это, конечно, мечта. Сидеть где-нибудь в кафе у подножия Монмартра не очень холодным осенним днем, держать за руку любимого человека и потягивать густой горячий шоколад из маленьких чашечек...

**70 г темного шоколада (70% какао)**

**160 мл молока**

**1 ст. л. коричневого сахара**

**2 порции**

Подготовка: 3 мин.

Приготовление: 5 мин.

1. Разломайте шоколад на маленькие кусочки или порубите ножом.
2. Налейте молоко в сотейник, предварительно сполоснув сотейник холодной водой. Нагрейте на небольшом огне. Когда молоко уже горячее, всыпьте шоколад и начинайте мешать венчиком. Готовьте до полного растворения шоколада.
3. Добавьте сахар, доведите молоко почти до кипения (не кипятите!) и разлейте по подогретым чашкам.

**Совет гастронома**

Если вы приготовите этот шоколад заранее – за пару часов – и просто подогреете перед тем, как подать, он будет значительно вкуснее. А если у вас есть хорошая морская соль из Бретани, добавьте в каждую чашку перед подачей буквально два-три кристалла – и у шоколада появится новый, очень интересный оттенок вкуса.





**Пряный горячий шоколад** Если вам нравится аромат восточных специй, этот шоколад станет вашим любимым напитком. Нас его готовить учила, правда, совершенно европейская женщина, пожилая, но очень бодрая испанка Ула-Патрисия. Она таким шоколадом поила по пятницам своих подружек, подавая к нему горячие чуррос.

600 мл молока

1/2 стакана коричневого сахара

1/2 стакана несладкого какао-порошка

2 палочки корицы

половина стручка ванили

7 бутонов гвоздики

8 «коробочек» кардамона

щепотка мускатного ореха

1 звездочка бадьяна

1/2 ч. л. целых семечек кориандра

хлопья красного острого перца  
на кончике ножа

4 порции

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 5 мин.

1. Ополосните сотейник холодной водой, влейте молоко. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, кончиком ножа выскребите все семена, добавьте в молоко. Всыпьте сахар, положите все специи. Доведите молоко на маленьком огне, закрыв крышкой, до кипения (следите, чтобы молоко не убежало!). Несколько раз перемешайте в процессе, чтобы сахар растворился.
2. Снимите сотейник с огня и оставьте настаиваться под крышкой 20 мин.
3. Верните сотейник на огонь, всыпьте в молоко какао-порошок и готовьте, все время мешая венчиком, пока какао не растворится. Разлейте по подогретым чашкам, процеживая через ситечко. Подавайте немедленно.

#### Совет гастронома

Чтобы приготовить чуррос (родственник нашего хвороста), нагрейте почти до кипения в сотейнике 1 стакан молока со 100 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара и щепоткой морской соли. Уменьшите огонь до минимума и всыпьте сразу 1 стакан муки. Мешайте деревянной ложкой, пока тесто не начнет отставать от стенок кастрюли. Остудите 5–7 мин. и вбейте по одному 4 яйца, каждый раз вымешивая. Теперь это тесто нужно переложить в кондитерский мешок (или обычный пакет с отрезанным уголком) и выдавливать из него длинные полоски в разогретое до 180 °С масло для фритюра. Жарьте по 2 мин. с каждой стороны и, остудив на бумажных полотенцах, подавайте, посыпав смесью сахарной пудры с корицей.





**Кофе с апельсиново-шоколадным пломбиром и ромом** Ром, апельсин и шоколад – очень привлекательная троица. А если прибавить к ней горячий ароматный кофе, получается угощение «три в одном»: сразу и выпивка, и кофе, и десерт.

4 ч. л. молотого кофе  
1 ч. л. сахара  
100 г пломбира  
50 г темного шоколада (60% какао)  
1 апельсин  
70 мл сливок для взбивания  
2 ч. л. сахарной пудры  
4 ст. л. темного рома  
белый шоколад для украшения

**2 порции**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 5 мин.

1. Снимите с апельсина цедру, измельчите. Срежьте с апельсина оставшуюся белую кожуру острым ножом так, чтобы была видна мякоть, и вырежьте «филе» по долькам, разрежьте каждое филе пополам. Шоколад растопите на водяной бане и слегка остудите.
2. Смешайте мороженое с шоколадом, цедрой и мякотью, поставьте обратно в морозильник на 30 мин. Взбейте сливки с сахарной пудрой в густую пену.
3. Сделайте кофе в турке или френч-прессе, залив кофе и сахар 200 мл воды, разлейте по подогретым широким чашкам, процеживая через ситечко. Выложите в каждую чашку по шарiku приготовленного апельсинового мороженого, полейте ромом, сверху положите сливки и немного стружек белого шоколада. Подавайте немедленно.

**Совет гастронома**

Такой кофе с мороженым («кофе глясе», как испокон веку его называли в советских кафе) позволяет много экспериментировать с алкоголем. Прежде всего в голову приходят апельсиновые ликеры Cointreau и Grand Marnier, а также Triple Sec. Но белый ром, коньяк или амаретто тоже очень уместны.





**Мятный шоколадный чай** Да-да – чай тоже бывает шоколадным, хотя звучит-то немножко странно. Ну что ж, сочетание мяты и шоколада тоже когда-то казалось нам совершенно невероятным – а ведь привыкли же!

50 г темного шоколада (60% какао)  
2 ч. л. чая оранж пекое  
маленький пучок свежей мяты  
150 мл сливок жирностью 22%  
2 ч. л. сахара

**2 порции**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 5 мин.

1. Нарвите мяту вместе со стеблями руками, положите в заварочный чайник, предварительно сполоснув его кипятком и обсушив. Всыпьте сахар и потолките мяту пестиком или деревянной ложкой.
2. Всыпьте чай, влейте 100 мл слегка остывшего кипятка, закройте и дайте настояться 3 мин. Влейте еще столько же кипятка и настаивайте еще 2 мин.
3. Разломайте шоколад на маленькие кусочки или порубите ножом.
4. В сотейнике нагрейте сливки, всыпьте шоколад и начинайте мешать венчиком. Готовьте до полного растворения шоколада. Снимите с огня; влейте в сотейник процеженный через ситечко чай, взбейте венчиком и разлейте по подогретым чашкам. Подавайте немедленно, украсив свежей мятой.

**Совет гастронома**

Если вам хочется приготовить этот чай «на скорую руку», возьмите мятный чай в пакетиках и быстрорастворимый какао-порошок из расчета 1 пакетик + 1 ст. л. на чашку. Свежести ему будет, конечно, не хватать, но в остальном – весьма достойная замена.





**Шоковейн** Это, безусловно, новое слово в кулинарии – в самом прямом смысле этого слова. Мы его образовали от «шоколада», естественно, и «глинтвейна», нашего любимого зимнего несильно-алкогольного напитка. Отлично согревает после долгой прогулки по снежному лесу!

100 г молочного шоколада  
200 мл молока  
1 бутылка крепленого вина  
1 палочка корицы  
2 гвоздички  
5 горошин душистого перца

**2 порции**

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 3 мин.

1. Влейте вино в сотейник, добавьте все специи, доведите до кипения и уварите на очень маленьком огне примерно до 1/3 первоначального объема. Снимите с огня, специи удалите.
2. Шоколад натрите на терке. Молоко влейте в кастрюлю, доведите до кипения, всыпьте шоколад и растворите его, взбивая молоко венчиком.
3. Продолжая взбивать, влейте выпаренное вино, разлейте по жаропрочным бокалам. Подавайте немедленно.

1



2



3



#### Совет гастронома

Горячий шоколад прекрасно сочетается с алкоголем. Сварив шоколад из 200 мл молока и 50 г темного шоколада, добавьте:

- 2 ст. л. темного рома + 1 ч. л. меда
- 1 ст. л. кокосового рома + 1 ст. л. малинового ликера
- 1 ст. л. апельсинового ликера + щепотку цедры
- 1 ст. л. ванильной водки + 1 ч. л. амаретто
- 1 ст. л. сливочного ликера + 1 ст. л. кофейного ликера
- 2 ст. л. виски + 1 ч. л. кленового сиропа





**Шоколадно-фруктовый милк-шейк** Мы привыкли воспринимать молочные коктейли как что-то исключительно из детского рациона. А позвольте вас спросить: давно вы такой милк-шейк пробовали? Может быть, стоит пересмотреть кое-какие «взрослые» взгляды на жизнь?

1,5 стакана молока  
3 ст. л. несладкого какао-порошка  
300 г замороженной клубники  
1 очень спелый банан  
1 ч. л. ванильного сахара  
2 ч. л. сахарной пудры

**2 порции**

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 3 мин.

1. Из половины молока и какао-порошка приготовьте какао согласно инструкции на упаковке какао. Остудите, перелейте в блендер.
2. Очистите банан от кожуры и крупно порубите, добавьте в блендер вместе с клубникой (клубнику предварительно размораживать не нужно).
3. Влейте в блендер оставшееся молоко и добавьте все остальные ингредиенты. Взбейте в пышную пену, разлейте по высоким бокалам и немедленно подавайте.

2



3



#### Совет гастронома

Если вы захотите приготовить этот коктейль из свежей клубники, то просто добавьте в блендер горсть льда. И, конечно, клубника – далеко не единственный вариант ягод для шоколадного милк-шейка. Вы вполне можете заменить ее или скомбинировать с:

черникой  
голубикой  
малиной

ежевикой  
брусникой





**Шоколадный ликер** Делать ликеры дома было модно лет тридцать назад. А лет 130 назад их только дома и делали, потому что дьюти-фри тогда еще не придумали. Мы решили, что ничем не хуже наших прабабушек во главе с гоголевской Пульхерией Ивановной. Только вот был ли у нее виски?

**Начинайте готовить за 48 ч до подачи**

400 мл виски  
300 мл сливок жирностью 10%  
2 ст. л. коричневого сахара  
1/2 ч. л. ванильного сахара  
2 ст. л. какао-порошка

**10 порций**

Подготовка: 48 ч

Приготовление: 10 мин.

1. Сливки доведите до кипения, но не кипятите. Добавьте сахар, ванильный сахар и какао.
2. Перемешайте, накройте крышкой и остудите. Процедите получившуюся смесь через очень мелкое сито.
3. Влейте виски, перемешайте. Перелейте в графин или бутылку. Дайте настояться 1–2 дня. Перед подачей взбалтывайте.

1



2



3







**Шоколадно-кофейный фраппе** Даже самым большим любителям кофе и эспрессо, и капучино все же иногда надоедает. И тогда его вполне можно заменить вот таким взбитым ледяным напитком. Заодно и поедите...

4 ч. л. молотого кофе  
1/3 стакана молока  
70 г темного шоколада (70% какао)  
1 ч. л. сахара  
150 г ванильного мороженого  
большая горсть льда  
порошок корицы

**2 порции**

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 3 мин.

1. Сделайте кофе в турке или френч-прессе, залив молотый кофе и сахар 150 мл воды. Остудите, процедите через ситечко.
2. Нагрейте в сотейнике молоко, предварительно ополоснув сотейник холодной водой. Растворите в нем натертый шоколад, помешивая венчиком. Остудите.
3. Влейте в блендер кофе и молочный шоколад, положите лед, взбейте в ледяную «кашу». Добавьте мороженое и взбейте еще раз. Разлейте по бокалам, посыпьте сверху корицей и подавайте немедленно.

3



**Совет гастронома**

Если вы хотите добиться еще более шоколадного вкуса фраппе, замените ванильное мороженое шоколадным. Один наш приятель однажды приготовил такой фраппе, забыв растопить шоколад – и добавил его прямо в блендер, предварительно мелко порубив. Он утверждает, что добился занятного эффекта. Впрочем, вы его оцените, только если вам нравится, когда в напитке попадаются твердые кусочки.





Горячим шоколадом на этом континенте уже лет 500 никого не удивишь. Но вот если вам предложат мясо или креветки под шоколадным соусом... Согласитесь, звучит довольно непривычно. Хотя в Мексике это сочетание знакомо каждому ребенку. Европейские повара начали добавлять шоколад в несладкие блюда совсем недавно, но процесс идет семимильными шагами. В Лондоне и Амстердаме вы без труда пообедаете томатно-шоколадным супом или сэндвичем с тунцом и шоколадной намазкой вместо майонеза. Попробуем поэкспериментировать и мы...



**Закуска из шоколада с сыром и грушами** Союз голубых сыров и груш давно стал классикой. Мы попробовали добавить к нему горький шоколад – и он определенно не стал третьим лишним. Подавайте его и на аперитив, и в конце вечеринки к десертным винам.

150 г горького шоколада (не меньше 80% какао)

50 мл жирных сливок

200 г мягкого сливочного сыра

100 г сыра с голубой плесенью

2 крупные твердые груши

2 ст. л. топленого масла

щепотка кайенского перца

свежемолотый черный перец

молотая паприка

примерно 20 штук

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Груши очистите от кожуры и сердцевины, нарежьте дольками. Быстро обжарьте дольки на небольшом огне в топленом масле (цвет груши почти не должен измениться), готовые дольки перекладывайте на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.
2. На водяной бане растопите разломанный на кусочки шоколад с кайенским перцем и со сливками. Широкой лопаточкой намажьте растопленный шоколад на листы плотной пленки или пергамент слоем толщиной 3–4 мм. Когда шоколад начнет схватываться, но еще не застынет, разрежьте его на квадраты со стороной 3 см острым тонким ножом или колесиком для пиццы. Застывший шоколад снимите с пленки и разломайте на квадратики.
3. Взбейте миксером или блендером мягкий сливочный сыр с голубым сыром, черным перцем и паприкой в однородную массу. Переложите массу в кондитерский мешок или шприц. Заполните плоское блюдо шоколадными квадратиками, выдавите на каждый немного сырной массы, выложите дольку груши, на нее – листочек мяты.

#### Совет гастронома

В качестве основы для плиток, на которую намазывается растопленный шоколад, удобно использовать силиконовые доски, которые обычно продаются в больших магазинах в отделе для выпечки.





**Слоеные «полоски» с шоколадом и солью** Во время большого приема гостей лучше занять чем-нибудь с самого начала. Лучше всего – выпиванием и закусыванием. И чтобы не испортить им аппетит, закуски нужно подавать самые что ни на есть легкие. Эти «полоски» именно то, что надо. Замечательно сочетаются с шампанским. А какой эффект производят!

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

240 г сливочного масла  
50 г какао-порошка  
250 г муки  
150 г горького шоколада (80% какао)  
крупная морская соль

**примерно 40 штук**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 15 мин.

1. Приготовьте слоеное тесто (см. стр. 20, только без сахара). Раскатайте, нарежьте полосками толщиной 2 см и несколько раз выверните каждую полоску на 180°. Выпекайте при 200 °С до золотистого цвета, 7–10 мин. Полностью остудите.
2. Растопите шоколад на водяной бане. Смажьте 2/3 каждой полоски шоколадом и присыпьте несколькими крупинками соли. Готовые полоски ставьте в стакан шоколадной частью вверх. Дайте полностью застыть и подавайте.

**Совет гастронома**

Лучше всего, если вы воспользуетесь не обычной морской солью, а «элитной», французской или английской – например, бретонской или малдонской. У нее есть не только соленый вкус, но еще и масса дополнительных интересных оттенков – и вкуса, и аромата. Самый прекрасный вариант – это fleur de sel, «цветы соли». Но стоят они весьма недешево.





**Креветки в кляре с шоколадным соусом** Это отличная, очень впечатляющая горячая закуска. Покупайте самые большие креветки, каких сможете найти. А если повезет, купите лангустинов – тогда у вас получится блюдо, достойное самого праздничного праздника.

600 г больших свежих креветок  
2 яйца  
свежие крошки белого хлеба  
20 г темного шоколада (60% какао)  
масло для фритюра

**Для маринада:**

2 апельсина  
3 зубчика чеснока  
1 см корня свежего имбиря  
1 ч. л. темного соевого соуса  
щепотка имбирного порошка  
свежемолотый черный перец

**4–6 порций**

Подготовка: 1 ч 30 мин.

Приготовление: 20 мин.

1. Очистите креветки от панциря, оставив нетронутым хвостик. Надрежьте по центру спинки, выньте темную кишечную вену, если она есть.
2. Имбирь очистите, очень мелко нарежьте. Чеснок измельчите. У одного из апельсинов мелкой теркой снимите цедру. Выжмите сок из апельсинов вместе с частью мякоти. Смешайте сок, цедру, соевый соус, имбирь, чеснок, имбирный порошок и перец. Положите в эту смесь подготовленные креветки на 30 мин.
3. Разогрейте масло для фритюра до 180 °С. Яйца слегка взбейте в одной миске, крошки выложите в другую. Выньте креветки из маринада (маринад сохраните), обсушите на бумажном полотенце. Нанизывайте каждую креветку на бамбуковую или деревянную шпажку, обмакивайте в яйцо, затем в хлебные крошки. Обжаривайте во фритюре до золотистого цвета и выкладывайте на новые бумажные полотенца. Сохраняйте теплыми.
4. Маринад влейте в сотейник, доведите до кипения, уварите вполовину. Всыпьте натертый шоколад, растворите, снимите соус с огня. Выложите креветки на тарелку, полейте соусом и подавайте немедленно.

**Совет гастронома**

Если вы «любите погорячее», добавьте в маринад 1 небольшой острый перчик. Его надо вымыть, очистить от семян и мелко порубить. А если вы почетный гражданин племени огнеедов, добавьте в маринад и семена.





**Тартинки с камамбером и яблоками** Еще одно великолепное сочетание сыра с фруктами и шоколадом. Выглядят эти тартинки как изысканная закуска, но мы, честно говоря, всегда непрочь ими поужинать...

3/4 стакана муки  
20 г темного шоколада (70% какао)  
1 ч. л. какао-порошка  
10 г свежих дрожжей  
1/3 стакана молока  
2 ст. л. меда  
1/2 ст. л. сливочного масла  
щепотка соли

**Для начинки:**

4 крупных яблока  
250 г камамбера  
100 г сливочного масла

70 г темного шоколада (70% какао)  
для украшения

**8 порций**

Подготовка: 2 ч 15 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Для теста шоколад натрите на терке. Подогрейте молоко, добавьте в него шоколад, мед и раскрошенные дрожжи. Размешайте. В миску просейте муку, соль и какао-порошок. Добавьте нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Влейте молоко с шоколадом. Замесите тесто.
2. Переложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте, пока оно не станет гладким, блестящим и эластичным. Переложите в миску, накройте и оставьте в теплом месте на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Обомните тесто и переставьте в холодильник еще на 1 час.
3. Яблоки очистите, разрежьте на 4 части и удалите сердцевину. Мякоть нарежьте тонкими дольками. В сковороде растопите масло, порциями выкладывайте яблоки и готовьте 2 мин. Оставьте при комнатной температуре.
4. Тесто разделите на 8 частей, скатайте каждую в шарик. Раскатайте шарики в очень тонкие лепешки (толщиной примерно 2 мм). Противень накройте листом пергамента, выложите на пергамент тартинки и оставьте на 10 мин. в теплом месте.
5. Камамбер нарежьте на большими кусочками, разложите сыр на тартинки, сверху поместите ломтики готовых яблок. Выпекайте в разогретой до 210 °C духовке 5 мин. Готовые тартинки посыпьте наструганным шоколадом.

**Совет гастронома**

Есть несколько сортов сыра, которые очень удачно «впишутся» в эти тартинки:

бри	раклетт
бресс блё	грюйер
фонтина	эмменталь





**Чили в шоколаде** Ах, как замечательно эти чили сочетаются с водкой или текилой! Хотя, честно говоря, закуска получается довольно экстремальная. И подавая ее, вы обязательно должны предупредить гостей и домочадцев о том, что она может быть весьма обжигающей.

**20** небольших не очень острых  
красных перцев чили  
**150 г** горького шоколада  
(80–90% какао)

**20** штук

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 15 мин.

1. Тщательно вымойте перцы чили, удалите те, у которых обнаружатся любые повреждения. Обсушите.
2. Растопите шоколад на водяной бане. Подготовьте решетку, под которую нужно постелить бумажные полотенца или пленку.
3. Берите каждый перчик за хвостик и окунайте в горячий шоколад. Кладите его на решетку так, чтобы шоколадная часть как можно меньше касалась поверхности. Поставьте решетку в холодильник и дайте шоколаду полностью застыть.

**Совет гастронома**

Когда вы готовите чили, помните о том, что это очень коварный продукт. В странах, где чили того или иного сорта едят каждый день, хорошо знают, что даже сорванные с одной ветки перцы могут быть совершенно разными по остроте – один абсолютно сладкий, как обычный болгарский перец, а другой – ужасно острый. И определить это можно, только попробовав каждый на вкус.





**Морские гребешки с какао, айвой и апельсиновым соусом** Гребешки – нежнейшие из морских созданий, и обращаться с ними нужно соответственно. За это они вас отблагодарят – божественным вкусом. А айву они любят сами по себе, без всяких стараний с ее стороны.

16 крупных свежих гребешков

1/2 ст. л. зиры

щепотка сушеного тимьяна

2 ст. л. несладкого какао-порошка

1/4 ст. л. корицы

щепотка кайенского перца

1/2 ч. л. морской соли

1 крупный красный грейпфрут

1 большая айва

1 ч. л. розового перца горошком

3 ст. л. топленого масла

**Для соуса:**

4 крупных апельсина

4 луковицы шалот

2 зубчика чеснока

небольшой пучок петрушки

несколько веточек тимьяна

1 ст. л. черного перца горошком

1/2 л готового апельсинового сока

1 стакан белого полусладкого вина

2 ст. л. оливкового масла

соль по вкусу

**4 порции**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 3 мин.

1. Заранее сделайте соус: шалот и чеснок измельчите, обжарьте на очень маленьком огне в оливковом масле в сотейнике с толстым дном до мягкости, 1–2 мин. Добавьте перец горошком, тимьян, измельченную петрушку и цедру 1 апельсина, обжаривайте еще 5 мин.
2. Увеличьте огонь, влейте вино, доведите до кипения, перемешайте, добавьте апельсиновый сок, кипятите 5 мин. Влейте сок, выжатый из апельсинов, опять уменьшите огонь и варите, помешивая, 30 мин. Процедите через сито и остудите.
3. Айву очистите от кожуры и сердцевин, нарежьте дольками толщиной 1,5 см. Разогрейте в сковороде 2 ст. л. топленого масла, обжарьте дольки до золотистого цвета на сильном огне с обеих сторон. Уменьшите огонь, залейте соком грейпфрута, закройте крышкой, тушите до мягкости, 15 мин., посыпьте розовым перцем, отставьте.
4. Поджарьте зиру и сушеный тимьян на небольшом огне на сухой сковороде 30 сек. Смелите в кофемолке в порошок, добавьте какао, корицу, кайенский перец и соль, смелите еще раз все вместе.
5. Обваляйте в получившейся смеси каждый гребешок, слегка втирая специи в мякоть пальцами. В большой сковороде разогрейте оставшееся топленое масло, обжарьте гребешки на сильном огне, по 1 мин. с каждой стороны. Выложите гребешки на подогретые тарелки вместе с айвой, полейте соусом, подавайте немедленно.

3

5



#### Совет гастронома

Если вы не смогли купить лук-шалот, возьмите вместо него 6 см белой части лука-порей. Репчатый лук даст нежелательную для этого блюда резкость.





**Баранина с шоколадным соусом карри** Это наш слегка европеизированный вариант знаменитого индийского блюда карри. Ароматный, нежный и пряный одновременно.

1 кг ягнятины или молодой  
баранины (плечо или кострец)  
125 г сливочного масла  
250 г мелко рубленных томатов  
30 г темного шоколада (70% какао)  
1 ч. л. коробочек кардамона  
1 ч. л. зерен кориандра  
1 ч. л. семян кумина  
1 ч. л. душистого перца горошком  
1 ч. л. бутонов гвоздики  
горсть листьев карри  
7 зубчиков чеснока  
кусочек свежего имбиря длиной  
2 см  
1/2 ч. л. порошка куркумы  
1/2 ч. л. кайенского перца  
2 ст. л. топленого масла  
4 ст. л. растительного масла  
соль по вкусу

**4–6 порций**

Подготовка: 40 мин.

Приготовление: 1 ч 20 мин.

1. Положите на разогретую сухую сковороду кардамон, кориандр, зиру, душистый перец и гвоздику – целиком. Обжаривайте в течение 1 мин., добавьте листья карри и обжаривайте все вместе еще 1 мин. Переложите обжаренные пряности в ступку, слегка растолките. Мелко нарежьте 3 очищенных зубчика чеснока и имбирь, добавьте в ступку вместе с куркумой и растолките все вместе.
2. Разогрейте топленое масло в сковороде. Не снимая сковороду с огня, добавьте к маслу содержимое ступки, дайте закипеть. Добавьте натертый шоколад, рубленые томаты и кайенский перец. Вновь дайте закипеть и тушите на минимальном огне 20 мин.
3. Баранину обсушите, натрите солью и перцем, обжарьте в большой сковороде на растительном масле на очень сильном огне до образования золотистой корочки, переворачивая. Слегка остудите.
4. Промокните обжаренное мясо бумажным полотенцем, чтобы удалить лишнее масло и натрите мясо небольшой частью получившегося соуса. Положите кусок на решетку, решетку установите в глубокий противень, влейте 1,5 стакана воды и очень плотно закройте всю конструкцию фольгой. Запекайте в духовке при 160 °C 1 ч 20 мин. Подавайте с горячим соусом карри и рисом.

**Совет гастронома**

Листья карри, точно так же, как и прочие индийские пряности, продаются в специализированных азиатских магазинах и на больших «колхозных» рынках.





**Шоколадное чили из черной фасоли и баклажан** Чили очень любят в Южной Америке – и делают его из любых продуктов, которые попадутся под руку. Чаще всего, конечно, из мяса, но и вегетарианский вариант вполне сойдет. Главное, чтобы там была фасоль, жгучие перчики и пряности.

**Начинайте готовить за 9 ч до подачи**

100 г черной фасоли  
2 больших баклажана  
2 красные луковицы  
800 г консервированных рубленых томатов  
2 красных острых чили  
4–5 зубчиков чеснока  
5 ст. л. оливкового масла  
40 г темного шоколада (70% какао)  
по 1 ч. л. семян кориандра, зиры, порошка корицы и соли  
сметана и натертый чеддер – по желанию

**4–6 порций**

Подготовка: 9 ч

Приготовление: 20 мин.

1. Фасоль замочите на 6–8 ч, затем воду слейте, залейте новой водой, доведите до кипения и варите до готовности, 1 ч.
2. Баклажаны нарежьте крупными кубиками, посыпьте солью и дайте постоять 20 мин. Затем промойте, обсушите и обжарьте на среднем огне, переворачивая, в разогретом масле до золотистой корочки. Выложите на бумажные полотенца, а в той же сковороде обжарьте нарезанный «перьями» лук и измельченный чеснок 5 мин.
3. Очистите чили от семян и белых перегородок, затем нарежьте тонкими полукольцами, добавьте к луку с чесноком, жарьте 1 мин. Влейте томаты вместе с соком, доведите до кипения.
4. Всыпьте слегка растолченные в ступке кориандр с зирой и корицей, перемешайте, добавьте баклажаны и готовую фасоль. Тушите 15 мин. Прямо перед подачей добавьте в горячий чили натертый на мелкой терке шоколад и размешайте. Можно подать со сметаной и тертым чеддером.

1



2



3



#### Совет гастронома

Когда очищаете и режете чили, будьте очень осторожны. Большая часть капсцицина (вещества, отвечающего за остроту перца) находится в семечках и белых перегородках. Но мякоть тоже бывает сильно жгучей. Поэтому лучше всего обращаться с чили как хирург с пациентом – надев перчатки. Если перчаток нет, то после того, как вы закончили с перцем, смажьте руки растительным маслом (в том числе под ногтями), а потом вымойте с мылом. И не забудьте помыть нож и доску!





**Моле «Колорадито»** Самое знаменитое несладкое блюдо с добавлением шоколада, моле, говорят, изобрели сестры мексиканского ордена Санта Роза, когда готовили праздничный ужин для вице-короля дона Томаса Антонио де ля Серда-и-Арагона – в благодарность за построенный для них монастырь.

500 г филе индейки  
1 л бульона из птицы или мяса  
5 перцев чили «анчо» и 2 «гуахийо»  
5 горошин черного перца  
5 бутонов гвоздики  
2 палочки корицы  
1 белая луковица  
10 зубчиков чеснока  
3 ст. л. растительного масла  
3 ст. л. оливкового масла  
«экстра вирджин»  
1 ломтик белого хлеба  
кружок банана толщиной 2 см  
2 ст. л. изюма без косточек  
1/4 ч. л. семян кунжута  
небольшая горсть арахиса  
2 больших помидора  
3 веточки свежего орегано  
2 ст. л. несладкого какао-порошка

#### 4–6 порций

Подготовка: 1 ч 20 мин.

Приготовление: 30 мин.

1. Большую сковороду раскалите на огне, положите перцы чили. Готовьте, пока они не потемнеют (не давайте им подгорать). Переложите чили в кастрюлю, залейте горячей водой и варите 15 мин., до мягкости. Переложите в блендер, удалив плодоножки, измельчите в пюре. При необходимости разбавьте водой, в которой варились чили. Черный перец, гвоздику и корицу обжаривайте на сухой сковороде в течение 30–40 сек. Остудите, измельчите в ступке. В той же сковороде обжарьте без масла разрезанный на четвертинки лук и зубчики чеснока до слегка золотистого цвета. Переложите в блендер, измельчите в пюре.
2. Сильно разогрейте в сковороде 2 ст. л. растительного масла. Обжарьте хлеб с обеих сторон, обсушите на бумажном полотенце. Обжарьте очищенный банан с обеих сторон, также обсушите. Быстро обжарьте изюм, переложите со сковороды на тарелку. Убавьте огонь до минимума, добавьте кунжут и арахис, обжарьте, помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Переложите хлеб, банан, изюм, кунжут и арахис в блендер, добавьте 1 ст. л. воды, измельчите в пюре.
3. Нарежьте индейку крупными кубиками, обжарьте на сильном огне в оливковом масле до золотистой корочки, по 2 мин. с каждой стороны. Снимите с огня.
4. Разогрейте 1 ст. л. масла на чистой сковороде, положите разрезанный на четвертинки помидор, обжарьте 5 мин. Разомните в пюре, протрите через сито, чтобы избавиться от кожицы и семян. Оставшееся масло разогрейте в кастрюле с толстым дном. Сначала выложите пюре из чили. Готовьте при постоянном помешивании 3 мин. Затем добавьте томаты, пряности и веточки орегано, готовьте еще 5 мин. Положите в моле хлебную смесь и какао-порошок, влейте кипящий бульон, доведите до кипения. Переложите в глиняный горшок и готовьте в духовке при 180 °C 30 мин., время от времени помешивая. За 5 мин. до конца добавьте индейку.

#### Совет гастронома

Мы вполне отдаем себе отчет в том, что купить в России самого начала XXI века перцы чили «анчо» и «гуахийо» так же трудно, как «халапеньо» или «поблано». Очень жаль, мы надеемся, что эта ситуация все же изменится. С некоторой потерей во вкусе вы все же вполне можете заменить их теми сортами острого перца, которые продаются у вас. Главное, чтобы они были свежими и сочными.





**Рулеты из телятины под шоколадным соусом** Рулеты из мяса очень любят готовить в разных пафосных ресторанах во Франции. Оно и понятно: выглядят рулеты очень выигрышно, а при условии, что мясо свежайшее, этот способ приготовления сохранит в нем все его соки. Шоколад в соусе, кстати, почти не выделяется – очевидно, на фоне сушеной вишни.

4 большие телячьи отбивные  
без косточки  
1 большой стебель лука-порея  
(только нижняя половина с белой  
и зеленой частью)  
1/2 стакана хлебных крошек  
2 зубчика чеснока  
большой пучок петрушки  
2 ст. л. сливочного масла  
2 ст. л. оливкового масла  
соль и черный перец по вкусу

**Для соуса:**

2 стакана красного сухого вина  
1 стакан мясного бульона  
50 г горького шоколада  
горсть сушеной вишни  
4 веточки розмарина  
соль и свежемолотый черный перец

**4 порции**

Подготовка: 1 ч 15 мин.  
Приготовление: 15 мин.

1. Для соуса влейте в сотейник вино и бульон, добавьте 2 веточки розмарина, доведите до кипения, уварите вполовину, розмарин выньте. Добавьте вишню и оставшийся розмарин (только листочки), уварите еще вполовину, снимите с огня, добавьте натертый шоколад, приправьте солью и перцем, измельчите погружным блендером и отставьте.
2. Порей разрежьте вдоль пополам, промойте, обсушите. Выберите крепкие «полоски», положите в кастрюлю, залейте кипятком, поставьте на маленький огонь, томите 2–3 мин., выньте и обсушите.
3. Оставшийся порей нарежьте очень мелко, обжарьте в сливочном масле на небольшом огне до мягкости, 5–7 мин. Листья петрушки измельчите вместе с чесноком, добавьте к порею, обжаривайте 1 мин. Всыпьте хлебные крошки, обжаривайте еще 1 мин., снимите фарш с огня.
4. Куски телятины натрите солью и перцем, положите на пленку, закройте несколькими слоями пленки и отбейте до толщины 0,5 см. Выложите фарш на мясо, мясо на полоски порея; сверните в рулеты, обвяжите шпагатом. Быстро обжарьте рулеты в оливковом масле до золотистой корочки, переложите в форму, закройте фольгой и запекайте в разогретой до 180 °С духовке 10–12 мин. Подавайте, полив шоколадным соусом.

1



2



3



**Совет гастронома**

Конечно, было бы идеально использовать в этом рецепте именно свежий розмарин. Но, увы, его не всегда и не везде можно купить. Если вам не удалось этого сделать, используйте сушеные листики.





**Шоколадная паста «Карбонара»** Итальянцев не удивишь шоколадной пастой – они давно научились добавлять в домашнее тесто десятка полтора разных ингредиентов. Но вот этот классический рецепт соуса для спагетти в таком варианте встречается нечасто. И совершенно напрасно.

**Для пасты:**

1 стакан муки  
5 ст. л. несладкого какао-порошка  
2 яйца  
2 желтка  
1 ст. л. оливкового масла

**Для соуса:**

500 мл сливок жирностью 22%  
6 желтков  
100 г пармезана  
3 ст. л. сахара  
щепотка мускатного ореха  
100 г сыровяленой ветчины  
свежемолотый черный перец

**4 порции**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 15 мин.

1. Для пасты просейте в миску муку и какао, сделайте в середине углубление и разбейте в него яйца, добавьте желтки и масло. Разбалтывайте яйца вилкой, захватывая немного муки, добавьте 4 ст. л. воды и продолжайте размешивать круговыми движениями. Вымесите тесто руками (на это уйдет минут 10). Положите его в миску, накройте сырым полотенцем и поставьте в прохладное место на 30 мин.
2. Для соуса натрите пармезан, смешайте его со взбитыми с сахаром и мускатом 2 желтками. Доведите до кипения сливки в сотейнике с толстым дном, введите туда яично-сырную смесь, все время помешивая венчиком. Еще раз доведите до кипения и варите на минимальном огне, не переставая помешивать, 1 мин. Снимите с огня, держите теплым.
3. Раскатайте готовое тесто вручную или машинкой, нарежьте на полоски шириной 1 см. Варите пасту 2–3 мин. в кипящей подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг, разложите по подогретым тарелкам, полейте горячим соусом, посыпьте черным перцем и нарезанной полосками ветчиной, сверху уложите по 1 сырому желтку. Подавайте немедленно.

3



**Совет гастронома**

Для того, чтобы нарезать тесто аккуратными полосками, его надо слегка присыпать мукой и свернуть в 4–6 раз. Затем нарезать тонким острым ножом. У вас получатся длинные ровные по ширине полоски.





**Ризотто с шоколадом и карамелизованными сушеными абрикосами** Мы очень любим... нет, не так. Мы обожаем ризотто! Какое угодно: с белыми грибами, морепродуктами, спаржей, артишоками, зеленью... Конечно, когда однажды в маленьком ресторане во Флоренции мы увидели в меню шоколадное ризотто, мы не смогли себе отказать. Не знаем, какой точно был у флорентийцев рецепт, но наш восстановленный по памяти вариант получился ничуть не хуже.

200 г риса для ризотто (арборио или карнаролли)

200 мл молока

200 мл жирных сливок

1 стручок ванили

50 г горького шоколада  
(80–90% какао)

1 ст. л. коричневого сахара  
мусковадо

1 ст. л. топленого масла  
горсть очищенного жареного  
миндаля

щепотка морской соли

**Для карамелизованной кураги:**

150 г отборной кураги

1 ст. л. коньяка или рома

2 ст. л. сахара

1 ч. л. бальзамического уксуса

**4–6 порций**

Подготовка: 10 мин.

Приготовление: 25–30 мин.

1. В кастрюле с толстым дном нагрейте масло, всыпьте рис, перемешайте, обжаривайте на небольшом огне до прозрачности, 2–3 мин. В другой кастрюле соедините молоко, сливки, разрезанный пополам вдоль стручок ванили, сахар и соль; доведите до кипения, держите горячим.
2. Влейте в кастрюлю с рисом примерно половник молочной смеси и готовьте на минимальном огне, все время помешивая, пока жидкость не впитается. Затем добавляйте понемногу молоко, не прекращая помешивать. В общем весь процесс должен занять около 20–25 мин. За 5 мин. до готовности добавьте натертый шоколад.
3. Курагу тем временем сбрызните коньяком и оставьте на 15 мин. В сковороде на маленьком огне растопите сахар до золотистого цвета, 3 мин. Добавьте курагу и уксус, перемешайте, снимите с огня, переложите курагу на доску.
4. Выложите ризотто в тарелки, сверху положите карамелизованную курагу и посыпьте порубленным миндалем.

2

3







**Шоколадные равиоли с рикоттой** Если глубоко задуматься и заменить итальянские термины русскими, то выйдут просто-напросто вареники с творогом. Хотя малороссийские хозяйки вряд ли признали бы в этих коричневых, немножко кожаных на вид созданиях свой национальный бестселлер.

1 стакан муки  
5 ст. л. несладкого какао-порошка  
2 яйца  
2 желтка  
1 ст. л. оливкового масла

**Для начинки:**

300 г рикотты  
4 желтка  
цедра 1 небольшого апельсина  
1 ст. л. сахара

**4 порции**

Подготовка: 1 ч

Приготовление: 3–4 мин.

1. Сделайте тесто и раскатайте его (см. стр. 192).
2. Протрите рикотту через сито и смешайте с желтками, цедрой и сахаром. При помощи маленького стаканчика или формочки вырежьте из теста круги. Кладите на каждый круг ложку фарша и слепляйте края, чтобы получился полукруг. Следите, чтобы края были тщательно защипаны.
3. Сварите равиоли в большом количестве подсоленной кипящей воды до состояния аль-денте, 3–4 мин. Подавайте немедленно со сливками и ягодами.

2



**Совет гастронома**

Вы можете разнообразить эти равиоли (хотя, честно говоря, они и сами по себе очень хороши) при помощи разных соусов, например:

- протертая малина с небольшим количеством сахара
- мелко нарезанная клубника с несколькими каплями бальзамического уксуса
- растопленное сливочное масло с медом
- сливки, взбитые с корицей
- уваренный апельсиновый сок с измельченными листьями свежей мяты





Мороженое и блинчики, фруктовые салаты и оладушки, кусочки бисквита и фруктов, пудинги и кексы, вафельные трубочки и песочные корзиночки, а также мясо, птица и морепродукты... Казалось бы, что в них общего? Ну то, что мы все это любим есть, само собой разумеется. Но помимо этого все эти блюда делаются значительно лучше, если подать их с шоколадным соусом. В исключительных случаях соусов в одном блюде может быть два. Это для тех, кто считает, что всегда лучше восемь пирогов и одна свечка.



**Шоколадный соус лапсанг сушонг** Чай и шоколад встречаются не так часто. Разве что в формате послеобеденного чаепития с конфетами. Между тем в некоторых блюдах они с радостью сливаются в единое целое, и получается это у них весьма гармонично.

400 мл сливок жирностью 33%  
300 г горького шоколада (80% какао)  
1 ст. л. листьев копченого  
чая лапсанг сушонг  
щепотка морской соли

Подготовка: 1 ч 10 мин.  
Приготовление: 15 мин.

1. Влейте сливки в сотейник, доведите до кипения, но не кипятите. Снимите с огня, всыпьте чайные листья, перемешайте, закройте крышкой и дайте настояться 1 ч.
2. Затем процедите сливки, верните обратно в сотейник и опять доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте разломанный на небольшие кусочки шоколад и соль. Мешайте до тех пор, пока не получится гладкая однородная масса. Подавайте теплым к пудингам, мафинам и десертам с мороженым.

#### Совет гастронома

Чай лапсанг сушонг с приятным легким запахом сосновой смолы особенно хорош в холодное время года. На его родине, в Южном Китае, этот чай рекомендуют пить после длительных прогулок на свежем воздухе. В сочетании с шоколадом и сливками он становится еще полезнее. Кстати, этот соус подходит не только к сладким блюдам, но и к острым закускам.





**Шоколадный соус с клубникой и виски** У шоколада есть несколько верных партнеров, которые не изменят ему никогда. Клубника – из их компании, это всем хорошо известно. Виски (будучи весьма мужским напитком) тоже прекрасно сочетается с «женским» шоколадом, хотя известно об этом не многим.

200 г клубники  
100 мл ирландского виски  
100 г сливок жирностью 33%  
50 г горького шоколада (80% какао)  
1 ст. л. сливочного масла  
1 ч. л. коричневого сахара

Подготовка: 20 мин.

Приготовление: 5–7 мин.

1. Сливки доведите до кипения (не кипятите!), снимите с огня и сразу же добавьте натертый на мелкой терке шоколад; размешайте.
2. Сливочное масло разогрейте в сковороде, положите нарезанную дольками клубнику, посыпьте сахаром. Готовьте на небольшом огне до полного растворения сахара.
3. Влейте виски, прогрейте и подожгите. Как только пламя погаснет, влейте шоколадную смесь. Подавайте к мороженому, бисквиту или фруктовому салату.

1

2

3







**Шоколадный франжипан** В XVII веке в Италии жила маркиза Франжипани, придумавшая туалетную воду, которой благородным дамам нужно было сбрызгивать перчатки. В тропиках растет прекрасный цветок франжипани, родственник олеандра. И все они не имеют никакого отношения к нашему франжипану – густому миндальному крему.

100 г темного шоколада (60% какао)  
 100 г сливочного масла  
 100 г очищенного миндаля  
 2/3 стакана сахарной пудры  
 1 ч. л. кукурузного крахмала  
 100 мл сливок жирностью 35%  
 2 ст. л. темного рома

1. Миндаль измельчите в комбайне, подсушите на противне в нежаркой духовке и еще раз измельчите так, чтобы получилась практически миндальная мука.
2. Шоколад растопите на водяной бане. Разотрите масло с миндальной мукой и сахарной пудрой. Сливки взбейте в крепкую пену.
3. Добавьте в масло с миндалем просеянный кукурузный крахмал, сливки и ром. Перемешайте. Влейте растопленный шоколад и еще раз перемешайте. Используйте франжипан как начинку для пирожных, трубочек. Или просто подайте к печенью или бисквитам.

Подготовка: 30 мин.

Приготовление: 15 мин.

#### Совет гастронома

Если вы хотите получить более ярко выраженный миндальный вкус у франжипана, замените темный ром ликером «Амаретто». При этом можно слегка уменьшить количество сахарной пудры.





**Томатное песто с шоколадом** Чаще всего, когда говорят «песто», мы представляем стеклянную баночку с зеленым густым базиликовым соусом, которым приправляют макароны и смазывают тонкий хлеб фокачча. На самом деле вариантов песто великое множество. Наш редактор Александр Ильин взял и придумал еще один. Нам ужасно понравилось.

150 г сушеных на солнце помидоров  
50 г кедровых орешков  
100 г горького шоколада (80% какао)  
200 мл оливкового масла «экстра  
вирджин»  
1 ч. л. морской соли

1. Сушеные на солнце помидоры замочите в холодной воде на 30 мин. (если используются консервированные в масле, обсушите бумажным полотенцем).
2. Сложите томаты в ступку, добавьте соль и орешки, растолките пестиком и переложите в миску.
3. Всыпьте натертый на мелкой терке шоколад, перемешайте. Взбивая вилкой, тонкой струйкой влейте оливковое масло. Подавайте к горячему жареному мясу, рыбе или пасте.

Подготовка: 40 мин.  
Приготовление: 10 мин.

### Совет гастронома

Вместо ступки и пестика можете использовать блендер. Измельчите твердые ингредиенты и, не прекращая взбивать на медленной скорости, влейте масло





**Домашняя нутелла** Когда в следующий раз в магазине ваш ребенок потянется к баночке с готовой орехово-шоколадной пастой, возьмите дитя за руку и ведите в отдел орехов и сухофруктов. Утешьте по дороге, прихватив с полки сгущенку. И готовьте нутеллу непременно вместе.

1 стакан сырого фундука,  
очищенного от скорлупы  
1 банка сгущенного молока  
100 г темного шоколада (60% какао)  
2 ст. л. сиропа из коричневого  
сахара

Подготовка: 25 мин.

Приготовление: 10 мин.

1. Разложите орехи ровным слоем на противне и поместите в разогретую до 200 °С духовку. Готовьте 12–15 мин., кожура должна стать темно-коричневой. Сразу же переложите горячие орехи в кухонное полотенце, сверните его в несколько раз и энергично потрите орехи друг об друга, чтобы счистить шелуху. Шелуху удалите.
2. Всыпьте очищенные орехи в блендер или кухонный комбайн, смелите орехи как можно мельче.
3. Смешайте сгущенку, сироп и разломанный на кусочки шоколад в жаропрочной миске, поставьте на водяную баню; нагревайте, пока шоколад не растопится. Снимите миску с бани, слегка остудите смесь и влейте в комбайн к орехам. Взбивайте до однородности, 5 мин.

**Совет гастронома**

Домашняя нутелла может храниться в плотно закрытом контейнере в холодильнике 1 месяц. Перед подачей выньте нутеллу из холодильника за 1 ч – иначе она будет плохо намазываться на блинчики или тосты.





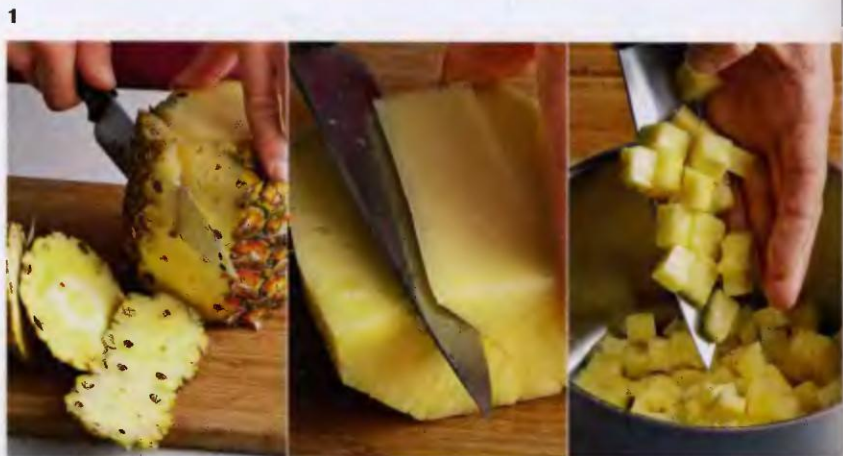
### Шоколадный конфитюр с ананасами

Вы себе не представляете, какое изумление изображается на лицах домочадцев, когда вы подаете им к воскресным утренним блинчикам этот конфитюр... И как быстро пустеет банка...

200 г темного шоколада (60% какао)  
1 ананас весом около 1 кг  
800 г сахара  
сок 1 лимона  
1 ч. л. ванильного сахара

Подготовка: 20 мин.  
Приготовление: 10 мин.

1. Ананас очистите от кожуры, разрежьте вдоль на четвертинки. Вырежьте жесткую сердцевину, мякоть нарежьте кубиками размером 1 см. Сложите в большой сотейник, добавьте сахар, ванильный сахар и лимонный сок. Поставьте на огонь и доведите до кипения.
2. Шоколад поломайте на маленькие кусочки, добавьте в сотейник и еще раз дайте закипеть. Сразу же разлейте по простерилизованным банкам, плотно закройте, переверните вверх дном. Когда банки полностью остынут, поставьте на хранение.



#### Совет гастронома

Когда конфитюр с ананасами закончится, сварите еще – с яблоками, грушами, айвой и грецкими орехами.







Мало кому хочется круглые сутки торчать у плиты, чтобы потом пришли гости и съели плоды ваших трудов в мгновение ока. Даже если они при этом будут ахать и цокать языком от восторга. Поэтому мы подготовили для вас эту главу – в ней все рецепты для особенных случаев. Для дней рождения, свадеб, Рождества и Нового года. Или просто для Очень Важного Романтического ужина. И вовсе не надо проводить на кухне весь день. Вполне достаточно каких-нибудь шести-семи часов.

**Макаруны с шоколадно-смородиновым кремом** Макаруны, конечно, изобрели французы. И надо же было слово такое выдумать! У нас бы это называлось просто – миндальные пирожные. Но тогда не было бы так божественно вкусно.

**Начинайте готовить за 16 ч до подачи**

4 яйца  
220 г сахарной пудры  
120 г очищенного миндаля  
1 ст. л. мелкокристаллического сахара  
щепотка соли  
готовая белая глазурь

**Для начинки:**

100 г черной смородины  
100 г темного шоколада (60% какао)  
100 г коричневого сахара

**10–12 порций**

Подготовка: 16 ч

Приготовление: 1 ч

1. Отделите белки от желтков (желтки в этом рецепте не понадобятся), оставьте миску с белками при комнатной температуре на 10–12 ч. Миндаль смелите в кофемолке в порошок, просейте через сито в миску, добавьте сахарную пудру, перемешайте, еще раз просейте. Эта смесь должна быть сухой (если нет, ее нужно подсушить в духовке при 60 °С).
2. Взбейте белки с солью в пену миксером на средней скорости, затем увеличьте скорость и, постепенно всыпая сахар, взбейте в крепкую блестящую пену. Очень аккуратно постепенно всыпьте миндальную смесь в белки, перемешивая силиконовой лопаточкой снизу вверх. Должна получиться довольно густая, но растекающаяся масса. Когда образующиеся при перемешивании пики начнут медленно опускаться, прекратите мешать.
3. Выложите смесь в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см (или в обычный пластиковый пакет с отрезанным уголком). Возьмите 2 противня разного размера, поставьте один на другой. Верхний противень сбрызните водой, накройте пергаментом. На расстоянии 5 см друг от друга отсаживайте на противень столько белково-ореховой массы, чтобы получались одинаковые печеня диаметром 2,5 см. Поставьте противень туда, где нет сквозняков, на 1–2 ч. Затем выпекайте 10 мин. при 160 °С, вставив деревянную ложку так, чтобы дверца духовки не была полностью закрыта.
4. Смородину растолките с сахаром в сотейнике, варите 10 мин., протрите через сито, верните в сотейник, варите до загустения, добавьте натертый шоколад, перемешайте и охладите.
5. Готовые макаруны полностью остудите, склейте попарно при помощи смородиново-шоколадной массы, украсьте глазурью. Поставьте в холодильник на 1 ч, затем доведите до комнатной температуры и подавайте.

#### Совет гастронома

Вы значительно облегчите себе жизнь, если заранее нарисуете на пергаменте круги, по контуру которых и будете отсаживать белковую массу. Оставьте готовые меренги в выключенной духовке при открытой дверце до полного остывания.





**Желе из малины и шоколада** Иногда бывает так, что внешний вид еды по разным причинам делается важнее, чем ее вкус. Наше любимое желе прекрасно подходит для таких случаев. Впрочем, это совершенно не значит, что на него надо смотреть дольше минуты. Потому что если вы вдруг на секундочку отвернетесь, желе достанется кому-нибудь менее эстетски настроенному.

**Начинайте готовить минимум за 4 ч до подачи**

180 г темного шоколада (60% какао)  
1 пакетик желатина (8 г)  
цедра 1 апельсина  
листья мяты для украшения

**Для желе из малины:**

200 г малины  
5 ст. л. сахара  
1 пакетик желатина (8 г)  
2 ст. л. апельсинового  
или малинового ликера

**4 порции**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 35 мин.

1. Сначала сделайте малиновое желе: желатин замочите в 6 ст. л. воды. Несколько ягод оставьте для украшения. Остальную малину взбейте в блендере в пюре. Сахар залейте в сотейнике 1/3 стакана воды, нагрейте до полного растворения; влейте замоченный желатин, растворите, соедините с пюре, тщательно перемешайте. Слегка остудите, добавьте ликер, еще раз перемешайте. Разделите желе на 3 равные части. Разложите 1 часть по бокалам, поставьте в холодильник минимум на 30 мин. Вторую и третью часть оставьте при комнатной температуре.
2. Для шоколадного желе замочите желатин в 8 ст. л. воды. Цедру измельчите. Растопите наломанный небольшими кусочками шоколад на водяной бане.
3. Нагрейте 250 мл воды, добавьте желатин, растворите, влейте раствор в шоколад вместе с цедрой, размешайте и остудите. Разделите шоколадную массу на две части. Одну часть выложите поверх застывшего малинового желе, дайте полностью застыть в холодильнике, минимум 30 мин. Вторую часть оставьте при комнатной температуре.
4. Выложите поверх шоколадного желе второй слой малинового, вновь дайте застыть. Повторите с оставшимися слоями, каждый раз давая желе застыть в холодильнике. Верхний слой должен получиться малиновым. Подавайте желе холодным, украсив ягодами малины и листьями мяты.

#### **Совет гастронома**

Раскладывая желе по бокалам, чтобы не запачкать стенки, используйте десертную ложку с длинной ручкой, и с самого начала держите бокал почти горизонтально, постепенно меняя угол наклона. В еще не застывшее малиновое желе можете добавлять свежие ягоды, они будут очень красиво смотреться.





**Трайфл с грушами и шоколадом** Трайфл – один из самых популярных английских десертов. В нем есть только один обязательный компонент – это бисквит, нарезанный небольшими кубиками и пропитанный хересом, портвейном или каким-нибудь другим алкогольным напитком. Кубики укладывают слоями, перемежая кремом, взбитыми сливками, фруктами и ягодами.

**Начинайте готовить за 3 ч до подачи**

2 большие очень твердые груши  
125 мл хереса  
1 стакан белого сухого вина  
2 стакана красного сухого вина  
2 кружка лимона  
2 бутона гвоздики  
2 ст. л. сахара  
140 г темного шоколада (70% какао)  
125 мл сливок жирностью 35%  
2 ст. л. сливочного масла  
1 стакан малинового конфитюра

**Для бисквита:**

3 яйца  
1 стакан муки  
200 г сахара  
1 пакетик разрыхлителя  
50 мл молока  
30 г сливочного масла  
щепотка соли

**4–6 порций**

Подготовка: 3 ч

Приготовление: 45 мин.

1. Испеките не очень толстый бисквит (см. стр. 20) в большом противне, остудите, нарежьте кубиками и пропитайте хересом.
2. Груши очистите, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Положите в кастрюлю, добавьте лимон, гвоздику, 1 ст. л. сахара и красное вино. Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и варите под крышкой 25 мин. Дайте остыть. Выложите из кастрюли при помощи шумовки груши, лимон и гвоздику.
3. В сироп добавьте оставшийся сахар и верните на средний огонь. Готовьте, пока сироп не станет густым и вязким. Груши нарежьте небольшими кубиками и смешайте с уваренным сиропом.
4. Натрите шоколад на терке. Вскипятите сливки, влейте их в измельченный шоколад. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло. Постоянно размешивая, влейте белое вино. В результате крем должен стать абсолютно однородным.
5. В широкие и высокие бокалы положите слой бисквитов, полейте шоколадным кремом и частью подогретого малинового конфитюра. Сверху выложите слой груш и снова полейте шоколадным кремом и конфитюром. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Подавайте холодным.

#### Совет гастронома

Вы вполне можете сделать вариант трайфла «на скорую руку», выкладывая ингредиенты не в высокий бокал слоями, а в низкий – как вашей душе угодно. В этом случае полейте трайфл шоколадным соусом сверху.







**Тарталетки с кремом из грейпфрута** Чтобы есть грейпфрут с горьким шоколадом, нужно обладать определенной смелостью. Потому что сладости ни в том, ни в другом не наблюдается. Но в этих тарталетках горечь смягчается нежнейшими сливками, взбитыми с сахаром. А аромат цитрусовых и какао сливки воспринимать не мешают.

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

**Для теста:**

1,5 стакана муки  
6 ст. л. сахара  
7 ст. л. сливочного масла  
цедра 2 апельсинов  
щепотка морской соли  
50 г натертого темного шоколада  
(60% какао)

**Для начинки:**

2 больших красных грейпфрута  
5 желтков  
1 стакан сахара  
6 ст. л. сливочного масла  
1/2 стакана сливок жирностью 33%  
щепотка морской соли  
50 г горького шоколада (80% какао)

**6 порций**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 40 мин.

1. Сначала сделайте тесто. В большой миске смешайте муку, сахар, цедру и соль. Добавьте нарезанное маленькими кубиками масло и порубите ножом или вилкой так, чтобы образовались «крошки». Влейте 2 ст. л. ледяной воды и замесите тесто (если нужно, добавьте еще 1 ст. л. воды). Заверните тесто в пленку и поставьте его в холодильник на 30 мин.
2. Разделите тесто на 6 равных частей, раскатайте каждую в круг диаметром 15 см, выложите ими жаропрочные формы; поставьте в холодильник еще на 30 мин. Затем положите поверх теста фольгу и засыпьте до краев сухой фасолью или горохом. Выпекайте при 180 °С 15 мин. Уберите фасоль и фольгу, выпекайте до золотистого цвета, еще 8–10 мин. Выньте из духовки и немедленно посыпьте каждую тарталетку натертым шоколадом. Полностью остудите.
3. Для начинки сотрите с 1 грейпфрута цедру. В другую посуду выжмите сок. Со второго грейпфрута срежьте острым ножом кожуру так, чтобы была видна мякоть. Вырежьте «филе» долек грейпфрута. Накройте вырезанные дольки пленкой и поставьте в холодильник.
4. Взбейте в сотейнике с толстым дном желтки с 2/3 стакана сахара в пену. Добавьте грейпфрутовый сок, цедру, нарезанное маленькими кусочками масло и соль. Готовьте на небольшом огне, все время взбивая венчиком, пока соус не загустеет. Не кипятите! Процедите горячую начинку через мелкое сито и остудите, помешивая время от времени. Закройте и поставьте в холодильник на 1 ч.
5. В небольшой миске смешайте сливки и оставшийся сахар; взбейте в густую пену. Постепенно, порциями, мешая силиконовой лопаточкой снизу вверх, введите взбитые сливки в грейпфрутовый крем. Разложите получившуюся массу по готовым тарталеткам, слегка прижимая ее. Перед подачей украсьте дольками грейпфрута, обсушенными и обмакнутыми в шоколад.

1

2

4







**Глазированные ореховые птифуры** В СССР птифуры можно было купить в кулинарии через дорогу от Гостиного Двора в Ленинграде. Если вам не везло: птифуры не завезли или последние 4 коробки забрал в очереди прямо перед вами командировочный из Кемерово – то ближайший магазин, где вы могли купить эти крошечные пирожные, располагался в Хельсинки (совсем по Довлатову). А еще лучше – в Париже. В переводе с французского *petit four*, кстати, означает «маленькая печка».

**Начинайте готовить за 12 ч до подачи**

24 целых очищенных от скорлупы грецких ореха  
24 шт. чернослива без косточек  
200 г белого шоколада  
100 г темного шоколада (70% какао)  
100 мл коньяка

**Для бисквита:**

3 яйца  
1 стакан муки  
200 г сахара  
1 пакетик разрыхлителя  
50 мл молока  
30 г сливочного масла  
щепотка соли

**24 штуки**

Подготовка: 12 ч

Приготовление: 40 мин.

1. Замочите чернослив в коньяке на 8–10 ч. Затем выньте и обсушите. Орехи поджарьте в разогретой до 180 °С духовке 5–7 мин., стараясь их не разломать. Остудите и нафаршируйте чернослив, делая это так, чтобы каждую черносливину можно было поставить вертикально.
2. Испеките бисквит (см. стр. 20), вылив тесто тонким слоем на большой противень, выстланный пергаментом. Полностью остудите. При помощи водочной рюмки или формочки для печенья вырежьте 24 основы для птифуров.
3. Растопите на водяной бане темный шоколад, смазывайте им каждый кружок бисквита, сразу же устанавливайте на него фаршированный чернослив. Дайте полностью застыть в холодильнике. Расставьте получившиеся птифуры на решетку на расстоянии 3–4 см друг от друга.
4. Растопите белый шоколад на водяной бане, слегка остудите. Поставьте решетку с птифурами на бумажные полотенца или пленку. Аккуратно, при помощи десертной ложки облейте каждый птифур шоколадом, дайте слегка застыть и поставьте решетку в холодильник на 2 ч.

#### **Совет гастронома**

Когда вы будете устанавливать фаршированный чернослив на смазанные шоколадом бисквитные основы, он может и упасть. Тогда закрепите его при помощи 2 зубочисток – до тех пор, пока шоколад не застынет. Это обычно занимает около 15–20 мин. в холодильнике. При обливании белым шоколадом чернослив должен быть сухим и холодным – тогда шоколад быстрее схватится.





**«Вишня в шоколаде»** Конфеты с этим названием всего каких-то 15–20 лет назад были пределом мечтаний сладкоежек. В магазинах за ними выстраивались колоссальные очереди, были давка, ругань... Причиной этому не в последнюю очередь служил коньяк, в котором вымачивалась вишня. А мы еще и марципановую начинку добавили...

**Начинайте готовить за 4 ч до подачи**

30 отборных вишен с веточкой  
1 стакан коньяка  
200–300 г темного шоколада  
(70% какао)  
шоколадная присыпка

**Для марципана:**

1 стакан очищенного миндаля  
1/2 стакана сахара  
1 белок  
сахарная пудра

**30 штук**

Подготовка: 4 ч

Приготовление: 35 мин.

1. Вишни надрежьте снизу и очень аккуратно выньте косточку так, чтобы не отвалилась веточка. Уложите вишни в миску, залейте коньяком, отставьте на 1 ч.
2. Миндаль смелите в муку в кофемолке или кухонном комбайне. Белок взбейте в пену – вам понадобится только половина этой массы. Всыпьте сахар в сотейник с толстым дном, добавьте 1/3 стакана воды, доведите до кипения, готовьте на среднем огне 2–3 мин.
3. Снимите с огня и взбейте венчиком до легкого помутнения сиропа. Добавьте в сотейник миндаль и белок, тщательно перемешайте лопаточкой и поставьте обратно на огонь. Готовьте 2–3 мин., снимите с огня и слегка остудите. Посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой и скатайте из марципана маленькие шарики размером чуть больше косточки от вишни.
4. Вымоченную вишню выньте из коньяка, обсушите. В каждую вишню вставьте шарик из марципана.
5. На листе пергамента, положенном на доску, нарисуйте 30 кружков диаметром 2–2,5 см на расстоянии 2 см друг от друга. Насыпьте на каждый кружок щепотку шоколадной присыпки. Шоколад растопите на водяной бане и слегка остудите. Капайте на каждый кружок поверх присыпки примерно 1/2 ч. л. шоколада и сразу же кладите вишню с марципаном хвостиком вверх. Поставьте в холодильник на 1 ч.
6. Охлажденную вишню аккуратно полейте растопленным шоколадом (для этого его нужно будет снова поставить на баню). Хвостики промажьте кулинарной кисточкой. Поставьте вишню обратно в холодильник еще на 1 ч. Повторите с оставшимся шоколадом.

#### **Совет гастронома**

Здесь самое сложное – сохранить вишню с хвостиками. Если вам это не удастся, не расстраивайтесь. Покройте отвалившиеся хвостики шоколадом отдельно – и потом вставьте их в слегка застывший шоколад, которым вы покрыли вишни.





**Шоколадное пате с сабайоном из шампанского** Когда будете подавать этот великолепный десерт, не забудьте озвучить его название. Лучше даже напишите его заранее каллиграфическим почерком на красивом листе бумаги (вроде бы меню). Только следите, чтобы эффект не был слишком сильным и эмоций хватило собственно на пате. И особенно на сабайон из шампанского.

**Начинайте готовить минимум за 5 ч до подачи**

300 г темного шоколада (70% какао)

1 стакан сливок жирностью 33%

2/3 стакана молока

6 желтков

4 ст. л. коричневого сахара

2 ст. л. темного рома

щепотка молотой корицы

8 ягод клубники

**Для сабайона:**

9 желтков

2/3 стакана игристого вина

1/2 стакана мелкокристаллического сахара

1 стакан сливок жирностью 33%

щепотка морской соли

**8 порций**

Подготовка: 5 ч

Приготовление: 55 мин.

1. Смажьте маслом 8 маленьких жаропрочных формочек, выстелите их пленкой так, чтобы ее края свисали на 5 см. Растопите разломанный на кусочки шоколад на водяной бане, слегка остудите. В другой миске взбейте в пышную пену холодные сливки.
2. Влейте молоко в сотейник, доведите до кипения. В жаропрочной миске взбейте в пену желтки с сахаром и влейте туда горячее молоко, постоянно помешивая. Верните смесь в сотейник, поставьте на небольшой огонь и нагревайте, взбивая, до загустения. Не давайте кипеть! Снимите с огня, добавьте корицу и ром.
3. Яичную массу смешайте с растопленным шоколадом, остудите. Аккуратно введите в смесь взбитые сливки. Каждую ягоду нарежьте ломтиками. Выложите ломтики клубники в подготовленные формочки, поверх разложите получившееся пате, слегка придавливая; закройте краями пленки и поставьте в холодильник минимум на 4 ч, лучше на ночь.
4. Для сабайона смешайте в жаропрочной миске игристое вино, сахар и желтки. Поставьте миску на водяную баню на очень маленький огонь (миска не должна касаться кипящей воды) и нагревайте, постоянно взбивая, до загустения, 5–7 мин. Снимите с бани и остудите, помешивая время от времени, чтобы не образовывалась пленка. В другой миске взбейте холодные сливки в пышную пену. Аккуратно смешайте соус со взбитыми сливками. Поставьте в холодильник минимум на 1 ч.
5. Выньте формочки с пате из холодильника, переверните на тарелки, снимите пленку. Полейте сабайоном и подавайте.

2



3



#### Совет гастронома

Если вы собираетесь кормить этим десертом не только взрослых, но и детей, купите ванильного мороженого и в детских порциях замените им сабайон.





**Шоколадное полено** Классический французский шоколадный Рождественский торт. Что тут еще можно добавить...

5 яиц  
1 стакан сахара  
2/3 стакана муки  
2 ст. л. какао-порошка  
1,5 ст. л. сливочного масла  
1 ч. л. ванильного сахара

**Для декоративных «грибков»:**

1 яичный белок  
2,5 ст. л. сахарной пудры

**Для крема:**

75 г белого шоколада  
75 г темного шоколада (60% какао)  
5 ст. л. сливочного масла  
1/2 стакана сахарной пудры  
5 ст. л. молока  
какао-порошок и сахарная пудра  
для украшения

**8 порций**

Подготовка: 1 ч 40 мин.

Приготовление: 1 ч 30 мин.

1. Приготовьте «грибки». Противень сбрызните водой и накройте листом пергамента. В глубокой сковороде вскипятите воду. Поставьте в сковороду миску с белками и сахарной пудрой и взбивайте, не снимая с огня, 7–8 мин. Переложите массу в кондитерский мешок, отложив 3 ст. л. для «шляпок».
2. Выдавливайте белок из мешка на пергамент в виде грибных шляпок и ножек разных размеров (самая большая шляпка 3 см в диаметре, а ножки не короче 2,5 см). Поставьте в духовку, разогретую до 100 °С, на 1 ч. Затем остудите. С помощью деревянной шпажки или зубочистки сделайте в шляпках небольшие отверстия снизу. Вложите внутрь каждой шляпки немного отложенного взбитого белка (с помощью кондитерского мешка или шприца) и аккуратно вставьте ножки. Отложите «грибки» в сторону.
3. Для бисквита взбивайте яйца с сахаром в течение 10 мин. Добавьте 4 ст. л. воды, муку, какао, масло и ванильный сахар. Перемешайте. Увеличьте температуру духовки до 200 °С. Еще один противень накройте пергаментом. Ровным слоем выложите на него тесто. Выпекайте 12–15 мин. Немного остудите и сверните его в тугой рулет вместе с пергаментом (сворачивать бисквит в рулет надо очень аккуратно, чтобы он не треснул. Небольшие трещинки можно не принимать во внимание, их скроет слой крема). Оставьте рулет в теплом месте, он должен остыть до комнатной температуры.
4. Для крема растопите на водяной бане белый шоколад. Отдельно растопите темный шоколад. Разогрейте в сотейнике молоко, добавьте сахарную пудру и готовьте, помешивая, до загустения, 5 мин. Взбейте миксером сливочное масло, 4 мин. Добавьте во взбитое масло молочный сироп, размешайте до однородности. Разделите смесь пополам. В одну часть добавьте белый шоколад, в другую – темный, перемешайте. Остудите, регулярно помешивая.
5. Разверните рулет, аккуратно снимите пергамент. Белый шоколадный крем равномерно распределите по поверхности бисквита. Снова закатайте в рулет.
6. С одного конца рулета отрежьте наискосок кусок шириной 6–7 см. Смажьте срез кремом и прилепите его к «полену» так, чтобы получился «сучок». Обмажьте оставшимся темным кремом все «полено» вместе с «сучком». Вилкой сделайте продольные бороздки. Шляпки грибов присыпьте какао-порошком. В произвольном порядке вставьте грибки в бисквит, углубив их на 0,7–1 см. Поверхность «полена» присыпьте сахарной пудрой.

3



6









**Шоколадный домик** Пряничные домики знают все. А мы однажды решили сделать вот такой – шоколадно-меренговый. Знаете, чем он особенно хорош по сравнению с пряничным? Он внутри не полый! Там на самом деле есть, что есть!

**Начинайте готовить за 24 ч до подачи**

**Для коржей:**

8 белков  
2 стакана сахарной пудры  
150 г очищенного миндаля  
2 ст. л. какао-порошка  
2 ст. л. муки

**Для крема:**

400 г шоколада (60% какао)  
300 г сливочного масла  
4 желтка  
6 белков  
2 ст. л. сахарной пудры

**Для украшения:**

500 г темного шоколада  
(60–70% какао)

**8–10 порций**

Подготовка: 24 ч

Приготовление: 1 ч 25 мин.

1. Сделайте шоколадную «черепицу». На пергаменте нарисуйте небольшие прямоугольники с закругленными нижними углами. На водяной бане растопите шоколад, с помощью узкой силиконовой лопатки выложите на трафареты слой шоколада. Дайте застыть и покройте вторым слоем. Поставьте в холодильник на 4–5 часов. Из оставшегося растопленного шоколада точно так же сделайте елки или любые другие детали двора. Чем толще будут фигурки, тем проще их будет укрепить в общей композиции.
2. Миндаль обжарьте на сухой раскаленной сковороде 5 мин., затем измельчите его в муку. Белки взбейте в пышную пену, постепенно добавляя по 1 ст. л. сахарную пудру. Добавьте какао, измельченный миндаль и просеянную муку, аккуратно перемешайте. Начертите на листе пергаменты 12 прямоугольников 20 x 12 см. Лопаткой разложите по трафаретам получившееся тесто. Подровняйте края и поверхность. Поставьте в включенную на 160 °C духовку на 30 мин.
3. Растопите на водяной бане шоколад. Постепенно маленькими кусочками введите сливочное масло, каждый раз перемешивая. Желтки разотрите, белки взбейте с сахарной пудрой в пышную пену. Соедините желтки с белками. Когда шоколад остынет, аккуратно смешайте его с белково-желтковой массой. Поставьте крем в холодильник.
4. Готовым коржам дайте полностью остыть. Два самых ровных отложите для крыши. Остальные сложите друг на друга, промазывая их кремом и слегка придавливая. Поставьте в холодильник.
5. С помощью растопленного шоколада закрепите на основании из коржей крышу. Смажьте ее тонким слоем шоколада и уложите «черепицу», начиная с нижнего ряда. На стенах домика нарисуйте кисточкой шоколадные окна. Поставьте домик в холодильник на 6 часов. Перед подачей переставьте домик на поднос, присыпанный сахарным песком. Смажьте конек крыши и окна сахарной глазурью, изображая снег. Поставьте вокруг дома елки. Присыпьте все сахарной пудрой.

1

2

4







**Крокембуш** Крокембуш когда-то придумали французские кондитеры как один из вариантов свадебного торта. Действительно, очень удобно и для новобрачных, и для гостей: отломил булочку – и сразу съел. Сейчас, когда в моду вошли трехъярусные торты с марципановыми фигурками жениха и невесты, крокембуш стал просто праздничным десертом. Приготовить его вам вполне по силам.

**Начинайте готовить за 6 ч до подачи**

**Для профитролей:**

200 г муки

200 г сливочного масла

6 яиц

**Для крема:**

1/2 стакана молока

2 ст. л. сливок жирностью 35%

175 г темного шоколада (80% какао)

1,5 ст. л. сливочного масла

**Для сбора торта:**

500 г любого шоколада

лист картона формата А1

фольга

растительное масло для смазывания

**8–10 порций**

Подготовка: 6 ч

Приготовление: 30–40 мин.

1. Испеките профитроли и наполните их кремом (см. стр. 68).
2. Из листа картона сверните конус, склейте линию соединения скотчем. Внутреннюю часть получившегося конуса застелите фольгой и закрепите края. Поставьте конус в банку или высокую вазу узкой стороной вниз. Смажьте фольгу растительным маслом.
3. На водяной бане растопите шоколад. Обмакивайте в него профитроли и складывайте в конус так, чтобы шоколадные бока булочек соприкасались. Заполните весь конус. Чтобы профитроли соединялись крепко, при помощи кулинарной кисточки промазывайте шоколадом каждый уложенный слой. Переставьте конус в прохладное место минимум на 4 часа.
4. Аккуратно переверните торт на блюдо, снимите картон и фольгу. Украсьте сахарными или марципановыми цветами и шариками.

#### **Совет гастронома**

Вы можете сделать этот торт невероятно нарядным, создав к нему сетку из карамели или засахаренные цветы. Для сетки растопите в сковороде сахар до карамельного цвета и пока он горячий, вылейте его тонкой струйкой на промасленный пергамент, «рисую» им сетку. Дайте застыть. Для того чтобы засахарить цветы, возьмите розы или фиалки (из проверенного источника, чтобы цветы не были опрысканы химией). Смажьте лепестки слегка взболтанным белком и присыпьте сахарной пудрой. Затем повесьте цветы головками вниз на сутки. Перед украшением отрежьте стебли.







**Объемные шоколадные фигурки** Зайчиков помните перед Новым годом? Деды Морозы еще такие встречались. И все, пожалуй. А на Западе такими чаще всего бывают яйца на Пасху... «Такими» – значит шоколадными снаружи и совершенно пустыми внутри. Сделать их не так уж и сложно – была бы форма и желание порадовать подрастающее поколение.

**Начинайте готовить за 8–10 ч до подачи**

от 200 до 500 г любого шоколада без добавок (в зависимости от размеров формы)

растительное масло для смазывания формы (лучше всего ореховое)

**1 штука**

Подготовка: 8–10 ч

Приготовление: 25 мин.

1. Смажьте форму для фигурного шоколада маслом при помощи тонкой кулинарной кисточки. Можете присыпать пищевой золотой пудрой (она иногда продается в профессиональных кондитерских магазинах).
2. Темперуйте шоколад (см. стр. 12). Возьмите большую кулинарную кисть и нанесите на внутреннюю поверхность одной половины формы не очень толстый слой подготовленного шоколада. Положите в холодильник на 1 ч, чтобы шоколад полностью застыл (миску с темперированным шоколадом держите в тепле, чтобы он не затвердел). Повторите эту операцию еще раз, нанеся второй слой шоколада и тоже дав ему застыть в холодильнике, еще 1 ч. Точно так же сделайте вторую часть фигурки во второй половине формы.
3. Скрепите обе части формы. Участок листа пергамента размером с дно формы смажьте густо шоколадом и сразу же поставьте на него форму с фигуркой. Дайте слегка схватиться, переверните форму вверх ногами, пергамент удалите.
4. Залейте в дно формы еще немного шоколада – это делается для того, чтобы фигурка могла прочно стоять. Дайте схватиться и поставьте в холодильник на 4–8 ч. Затем выньте, раскройте форму и осторожно постучите ей по столу, чтобы отделить фигурку.

1

2

4







Для изготовления шоколадных украшений лучше всего подходит – увы! – импортный шоколад с содержанием какао 55–61%. Французский, если речь идет о темном шоколаде, и швейцарский, если разговор о молочном. Что касается белого шоколада, то для декорирования он используется реже. Кондитеры к нему относятся прохладно. За счет отсутствия в составе белого шоколада какао-бобов он не имеет такого вкуса и аромата, как черный.



**Ангел из шоколада** По этой технологии можно сделать любую шоколадную фигурку, особенно, если вы умеете рисовать. А не умеете, тоже не беда. Можно вырезать картинку из журнала или купить готовые трафареты в магазине для детей.

50 г темного шоколада  
20 г белого шоколада

1. Нанесите рисунок на лист пергаменты или кальки. Растопите темный шоколад. Выкладывайте его по трафарету кисточкой или чайной ложкой слоем примерно 5–7 мм (как это делается, см. в мастер-классе рецепта «Шоколадного домика» на стр. 226) Дайте слегка подсохнуть, затем переставьте в холодильник до полного застывания.
2. Растопите белый шоколад, переложите его в кондитерский мешок с самой тонкой насадкой или в шприц. Напишите признание в любви или какое-нибудь пожелание, затем верните фигурку в холодильник на 20 мин.

#### Совет гастронома

Если вы хотите сделать не столько украшение, сколько «открытку» – то есть вполне самостоятельное произведение шоколадного искусства, возьмите в 3 раза больше темного шоколада и выкладывайте его слоями, давая каждому слою схватиться в холодильнике, 15–20 мин.





**«Веера»** Веерами особенно хорошо украшать торты и пирожные со свежими фруктами. Они легко «устраиваются» между ягодами и ложатся на фруктовые дольки

1. Темперированный растопленный шоколад (см. стр. 12) вылейте на холодный мраморный стол или на доску. Распределите ровным слоем и выровняйте поверхность.
2. Дайте пласту немного застыть, но так, чтобы он не затвердел окончательно. Большой нож-лопатку изогните в дугу и, ведя ею по мрамору на себя, соскоблите шоколад в веер.



#### Совет гастронома

Мраморные доски можно купить в специализированных магазинах для кондитеров. А можно и в довольно печальном месте – конторе по изготовлению памятников. Так значительно легче и дешевле. Вам понадобится кусок размером не меньше 70 x 50 см.





**Спирали** Это уже элементы высшего пилотажа. Здесь без специального оборудования будет непросто. Но стоит постараться.

1. Темперированный растопленный шоколад (см. стр. 12) вылейте на плотную пленку.
2. Распределите шоколад ровным слоем и выровняйте поверхность, используя нож-лопатку. Когда шоколад слегка схватится, зубчатым скребком или острым тонким ножом проведите по поверхности, расчертив ее на полосы.
3. Сверните пленку, скручивая ее под углом относительно шоколадных полос.
4. После того как шоколад затвердеет в холодильнике, аккуратно снимите пленку, стараясь не повредить спирали.



#### Совет гастронома

Если у вас в доме не нашлось подходящей пленки для работы с шоколадом, зайдите в магазин, торгующий школьными или канцелярскими принадлежностями, и купите там так называемую файловую папку. Она подходит практически идеально.





**Листья** Эти украшения не только хороши собой, их еще очень легко приготовить. Шоколадные листочки у нас умеют делать даже пятилетние малыши, дети особо продвинутых мам.

1. Чистый листок любого растения (главное, чтобы он был достаточно фактурным) промажьте с тыльной стороны теперированным растопленным шоколадом (см. стр. 12) по направлению прожилок.
2. Центральную более толстую прожилку промажьте гуще и тщательнее.
3. Оставьте листок на столе на пару минут, чтобы шоколад схватился и стал матовым. Переложите его в морозильник до полного затвердения шоколада.
4. Затем выньте и, потянув за конец листа, аккуратно отделите лист от застывшего шоколада.

#### **Совет гастронома**

При желании вы можете припудрить получившийся шоколадный листок пищевым золотом, проводя кисточкой с пудрой вдоль прожилок.





**С аппликацией** Нет слов - это выглядит очень эффектно. Но (причем очень большое НО) такие украшения невозможно сделать без специальной пленки, которая продается в профессиональных магазинах кондитеров. Смогли купить? Тогда за работу.

1. Растопите шоколад. Пленку с элементами золотой фольги положите перед собой фольгой вверх. Промажьте ее 2-3 слоями шоколада, разровняйте поверхность. Дайте шоколаду схватиться, на это потребуется буквально 4-5 мин.
2. Специальным ножом, обычным острым ножом или колесиком для нарезки пасты очень аккуратно прорежьте шоколад полосками нужной вам ширины. Главное не повредить пленку!
3. Сверните пленку с шоколадом в трубочку и положите в холодильник до полного застывания шоколада.
4. Снимите с трубочки пленочную основу. Рисунок из фольги останется на шоколаде.







**«Сигареты»** Очень мужское украшение. Отлично подойдет к торту на 23 февраля или день рождения главы семьи. Правда, первыми съедают эти «сигареты» все равно дети – они не без основания думают, что это просто шоколадная стружка.

1. Темперированный растопленный шоколад (см. стр. 12) вылейте на холодный мраморный стол или доску.
2. Разровняйте поверхность ножом-лопаткой.
3. Выровняйте края шоколадного пласта. Отступив от дальнего края минимум 2 см, ножом-лопаткой (либо ножом с широким плоским лезвием) надавите и проведите от себя, двигаясь уверенно и скручивая плотные завитки.

1



2



3



#### Совет гастронома

Вы можете сделать эти украшения более парадными, если смешаете на доске два вида темперированного шоколада: темный и белый.









<b>Al dente</b> (читается «аль денте»)	классическая для Италии степень проварки макарон, дословный перевод – «на зубок». Макароны при этом не разваренные, чуть твердые в самой середине. Чтобы сварить макароны al dente, точно соблюдайте время варки, заданное на упаковке. Если указан промежуток времени (например 4–5 мин.), выбирайте нижнюю границу.
<b>Багет</b>	традиционный французский хлеб, чаще всего очень длинный батон с хрустящей корочкой и воздушным (почти до полного отсутствия) мякишем. В некоторых пекарнях делают мини-багеты, иногда надрезая их и смазывая чесночным или травяным маслом.
<b>Бальзамический уксус</b>	делается из белого винограда сорта треббьяно и выдерживается в дубовых бочках. Настоящий бальзамический уксус производится только в Модене или Реджо-Эмилии. Если на моденском уксусе красная этикетка, значит, его выдерживали как минимум 12 лет, если серебряная – то как минимум 18, а золотая этикетка говорит о выдержке от 25 до 100 лет. Чем уксус старше, тем он вкуснее, а его аромат насыщеннее. Бальзамический уксус очень недешев, но он исключительно долго хранится, и требуется его обычно всего несколько капель.
<b>Бискотти</b>	миндальное очень сухое печенье родом из Тосканы (Италия). В переводе с итальянского означает «дважды испеченный». Обычно его едят, обмакивая в кофе, какао или десертное вино.
<b>Брауни</b>	американский шоколадный десерт, что-то вроде шоколадного бисквита. Существует легенда, что его автор, пытаясь испечь бисквит, просто что-то напутал в рецепте.
<b>Бриошь</b>	французский сдобный хлеб, часто печется в форме круглой булочки с шариком наверху. Иногда в тесто для бриоши добавляют пряные травы и специи, но чаще орехи, цукаты или шоколад.
<b>Ганаш</b>	смесь шоколада со сливками и другими ингредиентами. Используется как начинка для булочек, пирогов и тортов или для украшения кондитерских изделий.
<b>Глазурь</b>	тонкая, но очень плотная оболочка кондитерских изделий из сахара или шоколада.
<b>Глазировать</b>	покрывать глазурью. Обычно это делают с помощью кулинарной кисточки, нанося на изделия 2–3 слоя и затем подсушивая.
<b>Грильяж</b>	ореховая крошка в сахарной карамели. Используется для приготовления конфет или для украшения кондитерских изделий.
<b>Зира</b> (ее еще называют кумин)	небольшие темно-коричневые, серые или черные, в зависимости от сорта, семечки родственницы петрушки, родом из Ирана, очень популярные в Азии. Она входит во многие смеси, например гарам масала, карри или чили. Продается и в виде порошка, но лучше покупать целые семечки.
<b>Имбирь</b>	корень растения с таким же названием. В Европу его завезли из Юго-Восточной Азии. Одна из самых популярных пряностей на Востоке. Его используют свежим, сушеным, консервированным. Имбирь имеет характерный сильный пряный

	аромат. Если вы употребляете свежий имбирь, то его предварительно нужно очистить.
<b>Кальвадос</b>	французский яблочный бренди, очень ароматный и довольно крепкий. Самый знаменитый (АОС, то есть контролируемый по происхождению) делают в Нормандии. Кальвадос пьют просто так и добавляют в соусы и в выпечку.
<b>Кардамон</b>	плоды тропического растения, небольшие зеленые «коробочки» с несколькими семенами внутри. Имеет сладкий, пряный, совсем неострый запах, используется в сладких и несладких блюдах и напитках – целиком или только семена. Продается «коробочками» или уже размолотым, в порошке. Готовый порошок очень быстро теряет запах.
<b>Карри</b>	это слово может обозначать: 1) порошок – смесь специй; 2) пасту, также со смесью специй; 3) блюдо, сделанное с добавлением смеси специй. У порошка характерный желтый цвет, пряный аромат; он бывает разной остроты. В его состав обычно входят куркума (она дает желтый цвет), имбирь, перец, кориандр, зира, жгучий перец. Паста карри распространена не в Индии, а в Китае и Таиланде. В ее состав входят перцы чили, лимонное сорго, листья кафрского лайма и кокосовое молоко. Из зеленых чили делают зеленую пасту карри; из красных – красную; желтая паста карри делается с добавлением куркумы.
<b>Кляр</b>	полужидкое тесто на кисломолочных продуктах, пиве или воде, в которое обмакивают кусочки продуктов перед обжариванием.
<b>Кайенский перец</b>	очень острый перец родом из округа Кайенна в бывшей Французской Гвиане, теперь выращивается в Индии и Японии. Из него делают порошок, перемалывая мякоть вместе с семенами.
<b>Колесико для нарезания пасты</b>	Представьте себе переднюю втулку от велосипеда и закрепленное в ней колесо. Представили? А теперь то же самое, только размером 10–12 см. И ручка деревянная или металлическая, а колесико цельное, с острым, иногда волнистым краем. Такое колесико режет тесто или пиццу лучше и ровнее, чем нож, а волнистые края придают нарезанным лентам оригинальную форму.
<b>Крамбл</b>	английское сладкое блюдо из нарезанных кубиками фруктов, смешанных и запеченных со сливочным маслом, мукой, хлопьями или печеньем и сахаром.
<b>Крем-брюле</b>	в буквальном переводе с французского «сожженные сливки». Этот десерт с карамельной корочкой готовится из взбитых с сахаром и сливками яиц. Часто в крем-брюле добавляют измельченные в пюре фрукты или ягоды.
<b>Крокембуш</b>	был придуман французскими кондитерами как свадебный торт. Готовится из профитролей с кремом, скрепленных между собой карамелью или шоколадом и выложенных горкой.
<b>Лук-шалот</b>	небольшие луковички, напоминающие лук-севок. Шалот используется в тех рецептах, где недопустим сладковатый вкус. Сырым шалот практически не используется – только зелень.
<b>Макаруны</b>	легкие миндальные печеня, напоминающие меренги. Обычно состоят из двух половинок, соединенных между собой шоколадом или кокосовой пастой.



#### 14. Словарь

<b>Марципан</b>	мягкая эластичная паста из молотого миндаля, сахарного сиропа и белка. Широко используется в кондитерском деле как начинка, а также для различных украшений.
<b>Меренги</b>	белки, взбитые с сахаром в пышную плотную пену и запеченные в духовке при очень низкой температуре. Меренги часто, но неправильно называют «безе».
<b>Милк-шейк</b>	напиток из молока, взбитого с фруктами и льдом. В милк-шейки часто добавляют шоколадный сироп или быстрорастворимый какао-порошок.
<b>Моле</b>	густой мексиканский соус из острых перцев, специй и шоколада. А также название блюд из курицы или индейки.
<b>Мускат</b>	вечнозеленое мускатное дерево родом с Молуккских островов; источник двух пряностей: мускатного ореха – косточка плода дерева и мускатного цвета – покрывающей косточку тонкой оболочки. У мускатного ореха сладкий, жгучий, пряный и резкий вкус. У мускатного цвета – более тонкий и изысканный. Обе специи не рекомендуется покупать в уже измельченном виде – они мгновенно теряют аромат. Не путать с мускатом – десертным вином.
<b>Мусс</b>	легкое блюдо, в состав которого обязательно входят сливки, взбитые в пену белки и желатин. Муссы бывают десертные, а также мясные, рыбные и овощные.
<b>Нуга</b>	густая паста из сахара, меда и орехов, в которую добавляют взбитые белки, цукаты или шоколад.
<b>Паприка</b>	высушенные и смолотые в порошок красные сладкие перцы. Продается в двух видах: обычная паприка и копченая. Не путать со свежей паприкой (продолговатыми темно-красными крупными перцами).
<b>Пармезан</b>	итальянский твердый выдержанный сыр. Созревает около двух лет, и все это время его поверхность регулярно протирают растительным маслом. Он очень твердый, островатый и солоноватый. Его трут, режут, крошат. Идеальный вариант – пармезан, натертый от куска специальной теркой, но никак не фабричного помола из целлофанового пакетика.
<b>Паста</b>	может иметь два значения. 1) Общее название для всех «макаронных изделий» из пшеничной муки, в большинстве случаев итальянского происхождения. 2) Густая однородная масса (например, арахисовая паста; тамариндовая паста).
<b>Пате</b>	в переводе с французского – «паштет». В кондитерском искусстве это блюдо с очень нежной текстурой.
<b>Пекорино</b>	итальянский сыр с сильным ароматом, немного напоминающий брынзу; делается из овечьего молока. В зависимости от степени зрелости очень различается по консистенции: может быть очень твердым и очень мягким.
<b>Помидоры, сушенные на солнце,</b>	действительно вялятся на солнце или в духовке при очень низкой температуре. Имеют очень богатый вкус. Чаще всего продаются или в стеклянных баночках с оливковым маслом и травами, или в вакуумной упаковке. Масло нужно сливать, а помидоры выкладывать на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Вакуумные помидоры имеет смысл подержать 5 мин. в горячей воде, чтобы они восстановили консистенцию и вкус.

## 14. Словарь

<b>Помидоры черри</b>	маленькие круглые помидорчики. Хороши не только своей декоративностью, но и тем, что круглый год (даже зимой) имеют одинаковый, довольно насыщенный вкус и аромат. Их едят в сыром виде, а также тушат, запекают и фаршируют, не снимая кожицы.
<b>Песто</b>	итальянский соус к пасте. Классически делается из измельченных трав, сыра, орехов, чеснока и оливкового масла. Имеет множество вариаций.
<b>Профитроли</b>	небольшие полые внутри булочки, которые начиняют фруктовой, сливочной или шоколадной смесью.
<b>Равиоли</b>	род итальянской фаршированной пасты, напоминающий наши пельмени.
<b>Разрыхлитель</b>	порошок, сделанный из смеси соды, крахмала и какой-нибудь кислоты (например, винного камня). Смешиваясь с жидкостью, образует диоксид углерода, заставляющий тесто подниматься в процессе выпечки. Добавляется в тесто одновременно с мукой. В магазинах и кулинарных книгах его иногда еще называют «пекарский порошок».
<b>Ризотто</b>	итальянское блюдо из особого сорта риса, создающего при правильном приготовлении нежнейшую кремовую структуру. Варится при непрерывном помешивании; при этом жидкость добавляется в рис небольшими порциями.
<b>Рикотта</b>	очень мягкий итальянский сыр, который делают из молочной сыворотки, остающейся после снятия сливок. Напоминает творог.
<b>Розмарин</b>	пряная трава родом с берегов Средиземного моря, но прекрасно растет и на Черноморском побережье, в Крыму или на Кавказе... Имеет волокнистые, твердые стебли и узкие листочки с довольно сильным камфарно-хвойным ароматом.
<b>Саварен</b>	кекс, испеченный в виде кольца и пропитанный сиропом. В центр саварена обычно кладут взбитые сливки.
<b>Сахар коричневый</b>	имеет такой цвет в нерафинированном или частично рафинированном состоянии. Чем темнее сахар, тем больше в нем осталось патоки – а следовательно, больше аромата, витаминов и микроэлементов. Неочищенный сахар хранится плохо, поэтому коричневый сахар значительно дороже белого.
<b>Суфле</b>	классическое французское блюдо из взбитых белков, смешанных и запеченных с фруктовым или овощным пюре, а также протертым мясным или рыбным фаршем.
<b>Темперировать</b>	подготавливать шоколад к дальнейшей работе путем нагревания и охлаждения до определенной температуры.
<b>Террин</b>	род паштета и специальная прямоугольная форма, в которой это блюдо готовят.
<b>Тимьян</b> (у нас еще называется чабрец)	пряная трава с крошечными круглыми листочками, которые при растирании между пальцами издадут сильный «осенний», земляной аромат. Очень хорош в жирных блюдах, которые надо долго готовить.
<b>Трайфл</b>	английский десерт, обязательные компоненты которого – мелко нарезанный и пропитанный алкоголем бисквит, сливки и фруктовые джемы.
<b>Трюфели</b>	1. Грибы, растущие под землей. 2. Шоколадные конфеты.



## 14. Словарь

<b>Фондю</b>	швейцарское блюдо из горячего расплавленного сыра, в который на длинных вилках опускают кусочки хлеба. Позднее появились и другие виды фондю – мясное (кусочки мяса обжариваются в масле) и шоколадное. Готовится прямо за столом.
<b>Фраппе</b>	французский напиток из взбитых и сильно охлажденных фруктовых соков с различными добавками. Может также готовиться на основе кофе или чая.
<b>Цедра</b>	самый верхний слой цитрусовых. Срезать цедру нужно аккуратно, не задевая белого слоя. Последний, как правило, горьковат. Цедра служит для ароматизации блюд. Существует специальный прибор для ее приготовления, «зестер», – маленькая лопаточка с круглыми режущими отверстиями по верхнему краю.
<b>Цукаты</b>	засахаренные кусочками или целиком фрукты и ягоды (чаще всего бывают апельсиновыми, лимонными и ананасовыми). Покупая цукаты, смотрите на их цвет: ненатурально красивый и яркий означает наличие красителей или просто слишком большое количество сахара.
<b>Чеддер</b>	твердый английский сыр родом из графства Сомерсет. Вызревает обычно от нескольких месяцев до года. Рыжий чеддер делают, добавляя в сырную массу природный краситель аннато – семена тропического кустарника, сок которых имеет ярко-красный цвет. Чеддер прекрасно плавится, не расслаиваясь.
<b>Черный перец</b>	должен быть свежемолотым. Покупка хорошей мельнички с несколькими степенями помола – отличная инвестиция.
<b>Чеснок</b>	ни коем случае не должен быть проросшим – у такого чеснока горьковатый и резкий вкус. Если вы разрезали чеснок и увидели внутри зарождающийся стебелек, удалите его. Чем больше измельчен чеснок, тем больше он дает аромата. Пресс для чеснока («чеснокодавилка») нарушает его структуру, используйте его только в том случае, когда вам нужен чесночный сок. Если вы не большой любитель этого запаха, ароматизируйте соусы целыми или разрезанными пополам зубчиками чеснока.
<b>Чизкейк</b>	торт из мягкого сливочного сыра на «подложке» из сахарного, песочного или другого теста.
<b>Чили</b>	острый перец. Существуют полторы сотни его разновидностей, но их объединяют одним словом, произошедшим от древнеиндейского <i>xile</i> . Из разных сортов острых перцев делают порошок чили – он светлее по цвету, чем кайенский перец, более грубого помола и не такой острый. Кроме того, чили иногда продается в виде хлопьев (частично размолотый вместе с семенами). Вариантов соусов на основе острого перца чили и не сосчитать.
<b>«Экстра вирджин»</b>	масло первого холодного отжима, самое вкусное и полезное, с ярким ароматом и насыщенным вкусом. Это выражение употребляется почти исключительно по отношению к оливковому маслу. Оливковые масла, представленные в наших магазинах, сильно отличаются по качеству. Имеет смысл завести одну бутылку подешевле для жарки (оливковое масло выдерживает высокую температуру нагревания, не образуя вредных веществ) и одну подороже – для салатов.
<b>Эмменталлер (или эментальский сыр)</b>	швейцарский сыр из свежего коровьего молока с большими дырками. Этот вид сыра используется для приготовления горячих блюд, потому что отлично плавится, не расслаиваясь.







продукт	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	—
крупа манная	200	190	25	—
рис	240	180	30	—
овсяные хлопья	90	80	12	—
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	—	—	30	10
желатин в порошке	—	—	15	5
какао-порошок	—	—	25	9
кофе молотый	—	—	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	230	200	—	—
фасоль средняя	220	190	—	—
чечевица средняя	210	180	—	—
миндаль	160	130	25	—
фундук	170	135	30	—
арахис	175	140	35	—
грецкие орехи	140	120	15	—
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	—
клубника	150	120	25	—
малина	140	110	20	—
черная смородина	180	130	30	—

продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок рукколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90

горсть  $\approx$  1/2 стакана

щепотка  $\approx$  1/4–1/3 чайной ложки

1 столовая ложка = 3 чайные ложки

8 столовых ложек = 1/2 стакана



- Мы любим шоколад. Он может быть таким разным: от чашечки густого ароматного напитка, который по утрам подают в парижских кафе, до маленьких кексов с горячим шоколадом внутри... От самого простого печенья с шоколадными чипсами до свадебного торта, сложенного из множества профитролей с нежнейшим шоколадным муссом...

Когда-то нам тоже казалось, что готовить из шоколада слишком сложно. И даже самый вкусный торт не стоит долгих часов возни у плиты и полной раковины посуды, которую придется мыть. Но мы попробовали, и оказалось, что испечь изысканное шоколадное суфле или мраморный пирог можно меньше чем за час. А домашние шоколадные конфеты сумеют сделать даже маленькие дети. Наша книга именно об этом. А еще о пудингах и соусах, пирожных и бриошах, желе и фондю, тарталетках и меренгах... У нас даже есть глава, посвященная несладким блюдам с шоколадом.

И как всегда, мы проверили все рецепты, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если надо было, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам было вкусно и у вас все тоже получилось.



ISBN 978-5-699-25861-1



9 785699 258611 >



ИД ВКУСНАЯ ЖИЗНЬ